

# Brandend van passie bij Biestro Heat

## HAMBURGER MET DRAADJESVLEES

Koen De Smet, Glenn De Cock en Kim De Busscher zijn de mannen achter het verhaal van Biestro Heat in Bornem. Zij proberen de gerechten anders te brengen dan elders.

“Neem nu onze paling in ’t groen”, zegt Koen, “die maken we met een sabayon van tuinkruiden (*oorspronkelijk Italiaans nagerecht op basis van geklopte eierdooiers, red.*), gel van citrus en een krokantje. Je ziet: anders en fijner. Toch blijft het opzet om betaalbare gastronomie te brengen. We willen een breed publiek aanspreken en stiekem hopen we op een Bib



Gourmand (*een Michelin-prijs voor een goede keuken aan een betaalbare 37 euro, red.*). Maar vooral willen we een familiale toets aan het restaurant geven. Van de kok over de kelner tot de afwasser, iedereen zal je vriendelijk ontvangen”, weet Glenn, die onder meer een hamburger met draadjesvlees zal serveren.

**(jvb)**