

heerst. Dan volgt de tataki van zomerhert, prettig gepresenteerd op een glazen bord, dat voor leuke effecten zorgt. Zacht zomerhert is kort dichtgeschroeid en komt met wakame (Japans zeewier), met daarbij een aardse gomadressing, een romige sesamdressing.



# Lekker nieuws

Culi

## Tastingfestival

Smaakbureau Meug van Jeroen Van Dyck, Frederik Picard en Bert Evens organiseert vrijdag 21 en zaterdag 22 oktober zijn zesde tastingfestival.

Smaakbureau Meug gaat er prat op dat op het festival alle soorten drank aan bod komen. Niet alleen bieren, niet uitsluitend wijnen en er geldt geen exclusiviteit voor spirits: je proeft er gewoon alles. "Daarvoor zorgen 32 standhouders. Sommigen zijn blijvers, zoals Duvel, anderen verrassen, zoals Cabardouche met zijn festivalbier of Geert Demuynck uit Vichte die zelf zijn lambiek maakt, zoals de Islay whisky geuze. De toegangsprijs is 15 euro per dag, 20 euro voor twee, proefglas inbegrepen. Betaling met jetons van 1,25 euro. Meug is meer dan het tastingfestival. Zo is er op 18 november een onlinemasterclass over Belgische jenever. Op voorhand inschrijven.

vrijdag 21/10 van 16-22u en zaterdag  
22/10 van 14-20u, Zuiderpershuis,  
Waalsekaai 14, Antwerpen, [www.meug.be](http://www.meug.be)



Chef Ivan Di Rose en zijn vrouw Fatima Vera in hun nieuwe zaak