



Fatima baat met haar Egyptische man het ontzettend gezellige 'El Warda' uit, in de stemmige wijk Zurenborg. De 35-jarige Fatima Marzouki groeide op in diezelfde wijk, als oudste van een gezin van 10 kinderen. De zaak bestaat ondertussen al zeven jaar - een blijver dus in horeca-termen - en je kan in de toiletten nog foto's zien van de renovatie van het restaurant. Erg schattig allemaal. Nu waart er een zuiderse sfeer dankzij de geel en blauwe muren, de pronkerige kroonluchters en de tinnen schotels aan de muur.

Je kent Fatima misschien nog van de demo-workshop die ze gaf in ons kooktheater op V-day3 in zaal Stuurboord. En ze bracht eind 2003 haar eigen kookboek op de markt: 'Koken met Fatima', een boek dat ook voor vegetariërs interessant kan zijn, als je over de eend in wijnbladeren kan kijken. Ervaren surfers vinden een recept van haar, een vegetarische tajine met uienconfituur, op de nog steeds bestaande site van V-day.

El Warda wil zoveel zeggen als 'de roos', symbool voor geluk, schoonheid en liefde. Mooie connotatie natuurlijk, en ze slagen er wel in die sfeer te behouden tijdens ons restaurantbezoek. Authenticiteit troef hier op de menukaart. Toch weet Fatima vaak nog een eigen toets te geven aan de gerechten, die zowat alle Arabische landen beslaan. Mijn tafelgenoot nam als voorgerechtje een couscoussalade en als hoofdgerecht de falafelschotel met een assortiment van 10 kleine Arabische slaatjes: hummus, bietensalade, iets met witte kool, rozijnen & kaneel (wat een combinatie!), wortelsalade, baba ganoush, iets sambal-achtig, spinaziesalade, muntyoghurt, rijstsalade, en tomaat-komkommer- koriander. Zelf nam ik als voorgerecht de hummus, superlekker in al zijn eenvoud, met wit Turks brood. En zo veel beter dan de brij van kikkererwten die je op andere plekken voorgeschoteld krijgt onder de noemer 'hummus'. Als hoofdgerecht een heerlijk pruttelende tajine met erwten, prinsessenboontjes, aardappels, courgette, wortel, citroenreepjes... Daarbij een grijze Marokkaanse wijn die echt een ontdekking was en een Egyptische koffie achteraf. Een aanrader om een avondje uitgebreid de voeten onder tafel te steken, en als je Mieke Vogels daar ziet zitten, doe haar de groeten van ons. (JW)

El Warda

Draakstraat 4, Antwerpen.

03/239.31.13.

Open: di. - zo. 18:00 - 24:00.

El Warda (restaurantrecensie) • EVA, verleidelijk vegetarisch

Geschreven door

woensdag, 21 september 2005 00:00 - Laatste aangepast woensdag, 05 mei 2010 13:16

Dit artikel werd gepubliceerd in [EVA Magazine 19](#).