



Falafel, slaatjes, gebak en kruidenthee: de betere vegetarische fastoofd...

Neem even tram 2,15 of 8 in Antwerpen of maak een wandeling naar deze niet-toeristische wijk om Beni Falafel te treffen. Dit sympathieke eethuis verzorgt sinds 1973 haar divers publiek op honderd procent vegetarische wijze. Beni en een Oost-Europese, zelfzekere dienstster draaien en bakken hier verse falafelballetjes, terwijl pitabroodjes onder antieke strijkijzers worden warm gehouden. 'Best vegetarian fastfood' prijkt aan de buitenkant, maar binnen kan je gerust napraten met gebak en huisgebrouwde kruidenthee. Gelegen in een veelzijdige buurt, geniet je hier van een kosmopolitisch sfeertje: orthodoxe of moderne joden (alles is kosjer), Indiërs en 'gewone mensen' komen hier samen voor simpele en verse keuken.

Een 'falafel allerlei' is verrijkt met ratatouille, zuurkool, sla en humus. Je kunt in plaats van een pitabroodje ook een bordje bestellen met de humus, sla en falafelballetjes, dat 'humus compleet' heet. Met grote honger kan je voor de 'Giant' gaan: een grotere portie van de eerder genoemde ingrediënten, plus auberginecrème. Als starter zijn er lichte soepen die steeds dezelfde aangename kruiden hebben die ik niet kan thuisbrengen. Of in de zomer misschien een 'Salad Leben': zure roomyoghurt met stukjes tomaat, komkommer, sla en veel knoflook. Ook kan je een bureka (gevulde deegwaren) met spinazie, aardappel of kaas uitkiezen. Verder zijn er nog kleine specialiteiten zoals geraspte aardappelpannenkoekjes, en pannenkoeken met een tomatensausje.

Verschillende aspecten maken van Beni Falafel meer dan een snelle falafeltent. Bijvoorbeeld het vers geperste wortelsap voor 2,50 euro, de verse muntthee en de Carmel (Israëlische) wijn die ik nog nooit geproefd heb maar mooi op de kaart staat. Zoek een ander adres om jezelf prins en prinses in duizend-en-één-nachten te wanen of om een jubileum van bomma en bompas te vieren, maar kom hierheen voor een wereldburger-ervaring met de volkse radio Minerva op de achtergrond en joodse cartoons aan de muur. (Deborah Anné)

Falafel Beni (restaurantrecensie) • EVA, verleidelijk vegetarisch

Geschreven door Deborah Anné

woensdag, 14 februari 2007 14:55 - Laatst aangepast vrijdag, 07 augustus 2009 15:48

Dit interview werd gepubliceerd in [EVA Magazine 21](#)