

Opgelet: ☐ ☐ Deze zaak wordt niet meer uitgebaat.

Oosters vegetarisch tafelen in een stemmige kelder



Behalve een tweetal snack-achtige gelegenheden, is Ilha Formosa het enige restaurant in Antwerpen dat volledig vegetarisch is. De naam Ilha Formosa is Portugees voor 'mooi eiland' en daar werd door de ontdekkingsreizigers Taiwan mee bedoeld. Je treedt binnen via een trap die op een gerestaureerde middeleeuwse kelder uitkomt, waar je je door de tropische atmosfeer bij de krokodillen in de dierentuin waant. De sfeer is rustig, gemoedelijk en het is aangenaam zitten in een fris en modern interieur. De oosterse keuken is zowel authentiek (zoals de tofugerechten of de Oosterse noedels) als lichtjes 'verwesterd' bij andere gerechten. Je kan zelf kiezen of je het pikant wil, een beetje of juist niet. Hoe dan ook ben ik bij elke keuze heel enthousiast geweest en zo ook mijn tafelgenoten. Of ik nu de sojareepjes met gekruide Chinese radijsjes neem, of die in zwarte bonensaus, of de sojasteak, het is keer op keer super fijn, smakelijk en met verse groentjes bereid. Hier zou je perfect je familie kunnen mee naartoe brengen, bij wijze van uitzondering op hun frequent bezoek aan de Chinees om de hoek. Sojareepjes en sojasteak, klinkt het jou ook onbekend in de oren? Welja, absoluut het proberen waard! Vervolgens kan je je afvragen hoe ze het zo lekker hebben gekregen. Ilha Formosa bestaat nu bijna zeven jaar en is enkel 's avonds geopend. Het restaurant wordt gerund door een gezin van Taiwanese afkomst. De familieleden, stuk voor stuk heel sympathiek in de bediening, hebben allen een voltijdse dagjob. Ze houden het restaurant in hun vrije uren open om Antwerpen de kans te geven volledig vegetarisch, en zo smakelijk mogelijk te eten. Zuiver idealisme dus en dit alles temidden van het historisch centrum nabij de Schelde. De prijzen zijn gemiddeld 11,50 euro voor een hoofdgerecht, tot 12,50 voor seitan en 13,80 voor een gerecht met quorn. Vooraf kan je bijvoorbeeld genieten van een litchiwijn en voor de zoetebekken is ook lekkers voorzien.

Dit interview werd gepubliceerd in [EVA Magazine 24](#)