

LEKKER LOKAAL. Christels Keuken: winterse kost met liefde bereid



Onze bestelling bij Christels keuken. © Liese Demeulenaere

RETIE Sneeuw, ijs en vrieskou, zo zag onze maandag eruit. Om ons hartje te verwarmen, zochten we een takeaway met echte winterkost. Die vonden we deze week bij Christels Keuken, waar je terecht kan voor ambachtelijke afhaalgerechten. Het weekmenu deed ons het water in de mond lopen, dus we waren heel benieuwd of Christel onze verwachtingen kon invullen. Spoiler: zeer zeker! Lees [hier](#) meer over onze restaurantrecensies.

Liese Demeulenaere 10-02-21, 08:00 Laatste update: 13:17

Christels Keuken is sinds 2017 een gevestigde waarde in Retie. Uitbaatster Christel Goddeeris heeft altijd graag gekookt en haar hobby werd uiteindelijk haar beroep. Elke maaltijd in haar open keuken is met bijzonder veel liefde en passie klaargemaakt, en dat proef je in elke hap. Bovendien kiest de kokkin alleen voor verse, biologische groenten en fruit die recht van het veld komen. Ook het vlees, het gevogelte en de zuivelproducten komen zoveel mogelijk van lokale en regionale boeren. Al die verse producten verwerkt

Christels Keuken in een gevarieerd weekmenu, met elke dag minstens één vegetarische optie naast de vlees- en visgerechten. Ook is er per week altijd een soep, een quiche en verschillende dessertjes. Wij lieten ons alvast verleiden door de winterse kost op de kaart.



Champignonroomsoep © Liese Demeulenaere

Terwijl het buiten sneeuwt en waait, zitten wij binnen lekker op te warmen met ons voorgerecht. We kozen voor de soep van de week, een champignonroomsoepje. De soep komt in een glazen pot die je kan bijhouden of kan terugbrengen voor statiegeld. Kies je voor de tweede optie, dan kan je ineens een nieuwe pot mee naar huis nemen, want het was echt overheerlijk. De soep was eenvoudigweg goed op smaak gebracht en had nog wat beet door de lekkere stukjes champignon en ajuin. Kortom: de perfecte soep om je handen en hart aan op te warmen na een stevige winterwandeling!



Orloffgebraad met puree (links); en quiche met gegrilde groenten en geitenkaas (rechts) © Liese Demeulenaere

Ook onze hoofdgerechten passen goed bij het winterse weer. Ikzelf genoot van de quiche van de week, eentje met geitenkaas en gegrilde groenten. Alweer laat Christel haar milieuvriendelijke kant zien, want de quiche zit in een eenvoudige kartonnen doos die je makkelijk kan recyclen. De hartige taart bevatte een heerlijke mix van ajuin, wortel, paprika en courgette en smaakte goed af door de stukjes geitenkaas. Ik had graag net iets meer kaas gehad om de rijke smaak van de eieren nog meer te doorbreken, maar voor de rest valt er niks aan te merken op dit lekkere hoofdgerecht.

Kaassaus

Mijn vriend smulde dan weer van een stukje orloffgebraad met een ruime portie puree. Het smakelijke vlees is afgewerkt met lapjes kaas en hesp en ook nog eens overgoten met een rijke kaassaus. Echte winterkost, als je het mij vraagt! En hoewel mijn vriend geen fan is van puree, was zijn bord in een mum van tijd leeg. Dat spreekt alleen maar in het voordeel van Christels kookkunsten.



Chocomousse en rijstpap © Liese Demeulenaere

We sluiten onze winterse maaltijd nog af met een lekker potje chocomousse en rijstpap. De chocomousse is lekker luchtig en zeker niet te zoet. Helemaal zoals het hoort dus. Ook de klassieke rijstpap valt zeker in de smaak door zijn smeuijge textuur en het nostalgische gevoel. Opnieuw krijgt Christels keuken pluspunten voor de ecologische

verpakking, want je kan de glazen potjes zelf hergebruiken of ze binnenbrengen bij Christel voor statiegeld. Het is dus niet alleen goed voor het milieu, maar ook voor je portemonnee. Kortom: we hebben lekkere, winterse kost gegeten en dat voor een erg schappelijke prijs en een lage ecologische voetafdruk. Meer hoeft dat voor ons niet te zijn.

Praktisch

Sint-Paulusstraat 3

2470 Retie

014 73 03 74

www.christelskeuken.be

Bestellen

Takeaway bestellen kan alleen van maandag tot en met donderdag. Bestellingen kunnen opgehaald worden tussen 12 en 19 uur. Je kan zowel online als telefonisch bestellen.

Prijzen

Soep van de week (per liter): 6 euro

Quiche van de week: 18 euro

Orloffgebraad: 12,5 euro

Rijstpap: 2,25 euro

Chocolademousse: 2,5 euro

Scores

Eten: 8/10

Service: 7/10

Prijs: 8/10

3,5 sterren op 5