

Eten in de buitenlucht dankzij deze streetfoodkraampjes



Foto: Meteor

In onze hoofdstad vindt volgende week de eerste editie van het Brussels Food Truck Festival plaats, waarbij bezoekers drie dagen lang op culinaire ontdekkingstocht kunnen langsheen de veertigtal mobiele eetkraampjes uit België, Nederland, Frankrijk en Luxemburg die zorgen voor een variëteit aan lekkers, van hamburgers en hotdogs tot verfijnde en gezonde kost. Wij stellen u alvast enkele van onze favoriete Belgische streetfoodkraampjes voor.



JEAN SUR MER

Jan Kegels gaat met zijn foodtruck resoluut voor een 'vers' alternatief voor alle friet- en hamburgerkamen door ons allerlei lekkernijen uit zee voor te schotelen: ambachtelijke garnaalkroketten, verse bouillabaisse, calamares, oesters, kibbeling... Loopt het water u al in de mond? De vrolijke truck zal deze zomer op diverse evenementen terug te vinden zijn, maar kan ook worden ingehuurd op feestjes.

>> www.jeansurmer.be

METEOR

Maarten Van Essche en Floris Van Looy leerden elkaar kennen op de koksschool in Koksijde en hoewel ze beiden nog een andere job hebben (Van Essche kookt momenteel bijvoorbeeld in het tijdelijke Mechelse restaurant Radar), koken ze na hun uren samen in de omgebouwde foodtruck Meteor die wordt ingehuurd voor grote evenementen. Op het menu veel gezonde gerechten met vis en geroosterde groenten, maar de smaakcombinaties die de twee heren uitdokteren, maakt de keuze niet altijd even gemakkelijk.

>> www.meteorfoodtruck.be



KEEP ON TOASTING

De jonge chef Jean-Baptiste Nyssen (die voorheen onder meer werkte bij *Bonsoir Clara* en *La Quincaillerie*) richt zich op een klassieker van de Belgische keuken: de croque-monsieur. Hij rijdt rond met een op maat gemaakte truck met een ingebouwde professionele keuken en serveert verschillende versies van de croque-monsieur met verrassende ingrediënten zoals linzen, noten en guacamole. Voor de zoetekauwen: er wordt ook elke dag een dessert voorzien. U heeft vooral in en rond Brussel een grote kans om hem tegen te komen, maar via de website wordt u op de hoogte gehouden van de locaties.

>> www.keepontoasting.be



SIN STREETFOOD

Deze Brusselse foodtruck pakt uit met heerlijke vegetarische gerechten - denk aan wraps met veel groentjes en vegetarische hamburgers, maar ook verse sapjes - en u vindt hem normaal gezien steeds op vaste plaatsen terug: maandag op het Van Meenenplein in Sint-Gillis, woensdag op het Kasteleinsplein in Elsene, donderdag op het Oude Lindeplein en zondagmorgen op het Flageyplein.

>> [SINstreetfood op Facebook](#)



EL CAMION

Nog zo'n foodtruck die al enkele jaren rondrijdt in en rond het Brusselse. Kok Joël Geismar pakt aan boord van een omgebouwde tandartsenpraktijk uit met volwaardige gerechten (u krijgt een driegangenmenu voorgeschoteld voor achttien euro) en wordt vaak ingezet op evenementen. Vaste afspraken: maandag om het Van Meenenplein in Sint-Gillis en donderdag op de markt in Vorst (Albertplein).

>> www.elcamion.be



ASAP

Ook het Brusselse restaurant ASAP volgde de trend en heeft naast een vestiging aan de Louisalaan en in Sint-Lambrechts-Woluwe een mobiele foodtruck die kan worden ingehuurd voor evenementen. Om het menu onder meer een waslijst frisse salades, maar ook warme gerechten zoals gehaktballetjes met tomatensaus en verschillende pasta's.

>> www.restoasap.com



MELLOW

Liefhebbers van yoghurtijs zien de roze truck van Mellow dan weer graag opduiken (en die kans is vooral groot als u in Brussel woont). Het vetarme yoghurtijs kan naar smaak worden aangevuld met drie verschillende toppings, waarvoor u kunt kiezen uit nootjes en snoepjes, maar ook vruchtencoulis of karamel behoren tot de mogelijkheden.

>> checkthis.com/welovemellow



LE TRAM DE BOITSFORT

Het buitenbeentje van deze lijst, want de oude tram aan het Andrée Payfa-Fosseprezplein in Watermaal-Bosvoorde heeft zijn laatste kilometers al lang gereden en erg mobiel is dit kraampje dus niet. Maar deze omgebouwde tram is evenwel te leuk om niet met u te delen. Verwacht u hier evenwel niet aan de typische frituurbereidingen, maar aan hamburgers gourmets, finger foods en cheese cake als dessert.

>> www.letramdeboitsfort.be