

BAASRODE

# Eetboutique Boterbloem ★★★★★



De amper twintigjarige Charlotte Brouillard opende vorige zomer op het dorpsplein van Baasrode haar eigen eetboutique. De jonge deerne is gepokt en gemazeld in de horeca: ze studeerde vorig jaar af aan hotel-school Spermalie, maar groeide ook op in Da Vinci, het restaurant van haar ouders in Sint-Gillis-Dendermonde. Nu vond ze het tijd voor het echte werk.

Een eetboutique? Daaronder mag je een soort van huiskamerrestaurant verstaan. Een kleine ruimte, met zowat 20 zitplaatsen, gezellig en stijlvol aangekleed, met mooie houten tafeltjes en comfortabele stoelen. Voor haar eetboutique bedacht Charlotte trouwens een uniek concept. Op het menu staan enkel gebak, soep, open belegde boterhammen (met wisselende garnituren en beleg, naargelang het marktaanbod) en kroketten. Die laatste komen, net als de boterhammen, met vlees, vis of in veggievorm.

Originele bereidingen, zoals kroketten met bloemkool en kaas, of lam met couscous. Charlotte zoekt haar producten zorgvuldig uit en werkt zoveel mogelijk met ingrediënten van biologische oorsprong. In alles wat ze bereidt,

zit boter of bloem – aha, vandaar de naam van de eetboutique dus. Ik geniet van een hartige knolseldersoep met breydelham, geserveerd met enkele sneden bruin brood (€ 6). Aan de dure kant, maar bijzonder smaakvol. Het echte festijn is het vijgen-

brood – drie open boterhammen – met huisgemaakte konijnenpaté, een heerlijke chutney van mango en noten (€ 6). Ik drink er een glas uitstekende tempranillo bij (€ 3,50). Afsluiten doe ik met een koffie (€ 2,50). De tiramisu is aanlokkelijk, maar ik ben meer dan voldaan. Deze eetboutique is een fijne lunchplek met verse, zorgvuldig bereide gerechten en een heel vriendelijke gastvrouw. Merci, Charlotte!



📍 Dorpsplein 20  
Baasrode  
0477/77.63.56  
www.boter-bloem.be

€ Hoofdgerecht: € 6 - € 15  
Nagerecht: € 5 - € 6

🕒 Di, wo en do van 12u tot 19u, vr van 12u tot 20u, za van 12u tot 16u

✖ **ETEN: 8/10**  
**BEDIENING: 8/10**  
**COMFORT: 8/10**

**ORIGINEEL LUNCHCONCEPT  
MET HUISBEREIDE GERECHTEN  
EN VERSE INGREDIËNTEN**

