

Dim sum

Dim sum vind je tegenwoordig ook in tal van supermarkten. Meestal gaat het om garnaalhapjes (har kau) of vleespasteitjes (siu mai) terwijl het aanbod in de gespecialiseerde Kantonese restaurants haast oneindig lijkt. Oorspronkelijk at men deze gestoomde of kort gebakken gerechtjes als lichte lunch of als snack in de late namiddag en waren ze na vier uur niet meer te verkrijgen. Tegenwoordig staan ze in restaurants doorlopend op de kaart. Chinezen beschouwen ze als een sociaal lunchgebeuren en bestellen ze liefst in groep, met familie en vrienden aan tafel.. In de met stenen leeuwen afgeboorde Van Wesenbekerstraat biedt **Oriental Delight** sinds enige maanden een nog bredere menukaart. Op de tafels liggen formulieren waarop je de keuze uit meer dan vijftig dim sum hapjes moet aanvinken. Wie niet vertrouwd is met de Chinese karakters krijgt overigens een transcriptie aangereikt maar het lukraak aanduiden is natuurlijk best spannend. Sie Tjap Paai Quat bleken kort gestoomde varkensribbetjes met zwarte bonen te zijn en Ma Laat Sien Yauw stond voor pittig gestoomde inktvis. Verrassend lekker was de Paak Wan Fong Tjaaw, kippenklauwtjes in zuurzoete dipsaus. De meeste hapjes kosten tussen € 3 en 4. Reken op vijf gerechtjes per persoon. Met een groepje van vier tot vijf gasten aan tafel kan je dus een diverse stapel bamboe stoommandjes laten aanrukken. En Chinese jasmijnthee wordt naar believen gratis geschonken.

Oriental Delight, Van Wesenbekerstraat 46 – 52, 2060 Antwerpen, tel. en fax: 03 – 232.15.83, alle dagen doorlopend open van 12 tot 23 uur.