

SUSHISENSATIE

DE MAGISCHE FUSION VAN SOUSCHEF MACIEJ ŁUKOWSKI BIJ **QUARTIER NORD**

Sushi, het verfijnde Japanse culinaire kunstwerk dat velen van ons zo goed kennen, heeft de wereld veroverd met zijn delicate smaken en artistieke presentatie. Maar wat als we je vertellen dat er in Nederland een meester is die sushi opnieuw definieert? Souschef Maciej Łukowski, opgeleid als technisch ingenieur, geeft sushi een geheel nieuwe dimensie, met creaties die je smaakpapillen zullen betoveren en je culinaire horizon zullen verbreden.

Maciej Łukowski's reis naar het culinaire rijk begon in het noorden van Polen, waar hij na zijn technische ingenieursstudie een gewaagde beslissing nam om de wereld van sushi te verkennen. Zijn twee jaar bij het gespecialiseerde restaurant Hashi Sushi vormden het fundament voor zijn liefde voor de kunst van het bereiden van sushi. Wat echter nog opmerkelijker is, is dat Maciejs passie voor koken geworteld is in zijn jeugd, en dat hij na lange werkdagen in het restaurant de nacht in de keuken doorbracht, experimenterend met verschillende bereidingen en smaken.

Maciejs culinaire ontdekkingsreis bracht hem naar wereldsteden als Seattle en Londen, waar hij zijn vaardig-



heden verder aanscherpte. Maar het was zijn tijd als chef de partie in het met een Michelinster bekroonde restaurant Atelier Amaro in Warschau waarin hij de fijnste kneepjes van het vak leerde. Deze ervaringen hebben Maciej gevormd tot de getalenteerde souschef die hij vandaag is.

Nu, na bijna een jaar in Nederland, heeft Maciej bij Quartier Nord de kans gekregen om zijn creatieve talent volledig te ontplooiën. Wat zijn sushicreaties zo uniek maken, is dat hij ze het liefst zonder traditionele sojasaus en wasabi serveert. Zo komen de subtiel uitgebalanceerde smaken van zijn gerechten volledig tot hun recht. Bovendien maakt hij al zijn marinades en sauzen zelf en baseert ze op de oorspronkelijke Japanse keuken, wat hij zelf fusion cuisine noemt. Zijn creaties mogen

dan wel de vorm van sushi hebben, maar hun smaak is zonder twijfel verfijnder en vernieuwend.

Op het menu bij Quartier Nord vind je onder andere Soft Shell Krab in Panko en natuurlijk de onweerstaanbare Chef's Rol met hamachi tataki, asperge tempura en gemarineerde daikon. Maciejs gerechten zijn als kunstwerken op een bord, die niet alleen je smaakpapillen prikkelen, maar ook je ogen verrassen met hun visuele pracht.

Ben je net zo nieuwsgierig als wij zijn? Aarzel dan niet en reserveer snel een tafel bij Quartier Nord. Maak je klaar om de grenzen van de traditionele sushi te doorbreken en je te laten betoveren door de ongeëvenaarde culinaire creaties van souschef Maciej Łukowski.