



LE SNACK DU MONT LIBAN

Livornosstraat 30-32, 1000 Brussel
+32 2 537 71 37, www.montliban.be
Opent: alle dagen: 12u - 15u en 19u - 23u

*De Libanese keuken kent
een perfecte beheersing
van kruiden & grillen.*



De Libanese keuken is een van de grote keukens van de wereld. Jammer genoeg wordt dit door de Belgen niet zo ervaren en wordt ze vaak stiefmoederlijk behandeld of tot snackniveau herleid. Nochtans is deze keuken waarschijnlijk een belangrijke bakermat van wat wij nu de Middellandse Zeekeuken noemen.



Kebbeh

Kroket bestaande uit
bulgur, ui, kruiden en
gemalen vlees

Het gebruik van olijfolie, veel citroen, een perfecte beheersing van kruiden, grillen tot in de perfectie, hummus... zijn slechts enkele dingen die de Libanezen aan de Europese gastronomie hebben geschonken.

Le Mont Liban is een oerklassiek Libanees restaurant waar al deze klassiekers aan bod komen, maar het geheim is de deur ernaast waar een snackbar werd neergezet die kan tellen. Hier komen de locals (lees: de Libanezen) en de liefhebbers zich verdringen voor de keuken zoals ze die van bij moeder en grootmoeder thuis kennen. De keuken wordt geleid door Georges en ik ben helemaal wild van zijn *kebbeh*. *Kebbeh* is naast een deel van een Libanese maaltijd ook een populaire snack in dit mooie land. *Kebbeh* vindt zijn origine in de Levant. Nu is het wijdverspreid in Libanon, Jordanië, Irak, Egypte, Cyprus, Israël, Palestina... Hoewel het woord van het Arabische *kubbah* komt - wat zoveel als 'bal' betekent - zijn de uit bulgur, ui, kruiden en gemalen vlees (meestal lam, geit of rund) bestaande kebbeh meestal terug te vinden als een soort torpedovormige tot rugby-balvormige kroketten. De beroemdste *kebbeh*-stad is ongetwijfeld Aleppo in het noorden van Syrië, waar er zeventien verschillende soorten bereidingen bestaan.

Kebbeh wordt in de Livornostraat verheven tot een hap met een geweldig mondgevoel gecombineerd met een unieke puurheid en evenwicht in smaak. Door de kroket gecontroleerd te frituren krijgt enkel de buitenkant een korstje en blijft de kern eerder los, zodat je met dezelfde ingrediënten verschillende texturen in één hap gewaart wordt. Zodra je de Livornostraat in bent gereden, is het heel moeilijk om niet te stoppen bij Maître George om een portie *kebbeh* te halen.

Maître Georges is een van de meest gerespecteerde Libanezen uit dit nogal gesloten circuit. Hij is een zeer gereus, beminnelijk en goedlachs man die je honderduit over zijn Libanon vertelt en je een heel assortiment Libanese specialiteiten wil laten proeven.

Naast de snackbar, in de meer upscale versie, is het heerlijk tafelen.

