



Gezonde fastfood: dat was de slogan waarmee snackbar **Greenway** zich ondertussen zowat 15 jaar geleden lanceerde. De groenteburgers en salades van veggiekok Paul Florizoone sloegen meteen aan bij het trendy jonge volkje. Vegetarisch eten, dat toen nog geasso-

Hinkelspel. In de self-servicefrigo staan biovruchtensappen en brownies en chocolademousse, gemaakt met biologische eieren. We besluiten te beginnen met een soep (€3,50). Als hoofdgerecht kies ik van het krijtbord met de maandsuggesties voor de zomerse pastasalade (€9).

## 'Hippe snackbar met royale porties van gezonde, maar ook lekkere fastfood'

cieerd werd met geitenwollensokken alternativo's, werd ineens hip. Door de jaren heen breidde Greenway zijn aanbod uit. *Veggie only*, maar er zijn ook heel wat bioproducten bijgekomen. Op de menukaart boven de toonbank prijken biocabbatta's van bakkerij De Trog en slaatjes met biokaas van coöperatieve Het

Mijn vriendin bestelt de Mango Madraswok (€9,50). Die is te verkrijgen met noedels of rijst. Met rijst is hij het lekkerst, zegt de jongeman achter de toog, dus wordt het rijst. Drankgewijs gaan we voor een glaasje rosé (€3), bio. De wijn krijgen we meteen mee. De rest van onze bestelling wordt zo meteen aan

tafel gebracht.

We nemen plaats op een krukje voor het raam. Kunnen we een beetje mensen kijken. Niet dat het interieur van Greenway ertoe noopt om de blik af te wenden naar buiten. De donkere houten tafels, een frisse groene muur en een wand bedekt met een reuzenfoto van een bos zorgen voor een aangename sfeer, die je in een doorsneesnackbar niet vindt. Na enkele ogenblikken brengt een charmante jongedame onze soep. We schrikken een beetje van de omvang van de kom. Een zeer royale portie. Ook de soep op zich, een julienne boordevol verse groentjes en tofublokjes, is stevig, maar vooral lekker. Ze is mooi afgekruid met curry, die er een oosterse toets aan geeft.

Onze kommen zijn amper leeg wanneer onze hoofdgerechten op tafel verschijnen. Ook die zijn zeer royaal. Na de maaltijdsoep zal het duwen worden om dit nog op te krijgen. De pastasalade bestaat uit farfalle met mozzarella, zongedroogde tomaten, pijnboompitjes en verse basilicum, en is afgewerkt met snippers rode ajuin. Geen haute cuisine, maar een degelijke, uitstekend bereide en evenwichtige maaltijd. In de Mango Madraswok zijn stukjes courgette, sluiwerwten, rode paprika, wortel, tofu en uiteraard mango verwerkt. De groentjes zijn beetgaar en smaken vers. Het geheel is overgoten met een zoetzure saus en afgewerkt met rode ajuin en koriander. Alweer een schotel die je zelf ook kan maken, maar als je even geen zin hebt om te koken, is Greenway een uitstekend alternatief. Voor een redelijke prijs bovendien én gewoon lekker. Veggies én lekker, het bestaat. Je zou er warempel flexitariër van worden.

GENT  
ZUID

Nederkouter 42  
9000 Gent  
Tel.: 09/269.07.69  
www.greenway.be

KEUKEN:  
Internationaal  
Vegetarisch

OPENINGSUREN:  
Ma t.e.m. za vanaf 11u.  
Gesloten zo.

INFO:  
Betalend parkeren vlakbij  
Terras

RICHTPRIJZEN:  
Soep: vanaf €1,50  
Biobroodje  
en -burger: €3,80 - €5  
Salade: €7  
Pasta/rijstschotel: €8 - €9

ZONE/SCORE:  
ETEN: 8/10  
BEDIENING: 8/10  
COMFORT: 8/10

woord Geert Bouckaert

**Verschillende modellen verkrijgbaar, zowel gas als houtskool.**

**CADEAUTIP VOOR VADERDAG**

**HET GROTE VOORDEEL VAN HARTMAN!**

**Bezoek onze toonzaal  
150 tuinsets tentoongesteld  
Zeer voordelige prijzen**

**ANDRE DE STERCKE • ANTWERPSESTEENWEG 21 A • 9080 LOCHRISTI • TEL. 09 355 61 34  
WWW.TUINCENTERDESTERCKE.BE**