

## DE VIER KONINGEN

BISTRO - LOUNG  
BAR - FEESTZAAL

# laat je royaal verwennen door 'De Vier Koningen'

Het gebouw waarin De Vier Koningen gehuisvest is, is het ouderlijke huis van chef Rudi De Volder van restaurant 't Convent in Lo-Peninge. Bij De Vier Koningen staat Rudi's zoon Matthew aan het fornuis. Het culinaire gehalte van de dagelijkse bistrokeuken en van de menu's die hier tijdens feesten tot 100 personen en meetings worden opgediend, ligt dan ook bijzonder hoog. Matthew De Volder kiest zowel voor klassiekers als voor meer avontuurlijke bereidingen gemaakt met dagverse producten. Ieder feestidee wordt in overleg met de klant en op maat uitgewerkt.

**Workshop:** prijs: 50 Euro/p.p.  
aperitief, 3 gangenmenu, aangepaste wijnen en koffie  
data: 12/09, 10/10, 14/11  
min. 4 personen, max. 6. Partners kunnen nadien mee dineren.  
reserveren: 057/448 446 - [info@devierkoningen.be](mailto:info@devierkoningen.be)

Dikkebusseweg 148 • 8900 Ieper • tel 057/448 446  
[info@devierkoningen.be](mailto:info@devierkoningen.be) • [www.devierkoningen.be](http://www.devierkoningen.be)  
Gesloten op woensdag & donderdag

*Matthew De Volder, De Vier Koningen*

## Coupe aardbeien met basilicum en vanille-sabayon

**Benodigheden: voor 4 pers.**

1 bakje aardbeien 1 busseltje basilicum fijngesneden  
3 eierdooiers 2 eetlepels gewone suiker 1 vanillestok,  
zaadjes verwijderd 1 eetlepel vanillesuiker 1 dl zoete  
witte wijn 1 dl droge witte wijn

**Bereiding :**

Was de aardbeien en meng ze met de basilicum. Schik ze in een glas. Klop op een zacht vuurtje de eierdooiers op met de suikers, vanillesaadjes en de witte wijn. Als de sabayon schuimig is giet je ze over de aardbeien in de glazen.

