

## 'Stielkennis maakt het verschil' - 06/12/2008

**ANTWERPEN** - De 38-jarige Jim Kempnaers was ooit metaalarbeider, maar verloor zijn hart aan lekker eten. Vijftien jaar geleden werd hij friturist en startte hij met frituur 'Den Hoek' aan de Anselmostraat 73. Inmiddels schoolde hij zich bij en momenteel runt Jim ook traiteurdienst 'de Tempelier', waar je terecht kunt voor 'feestverzorging' zoals bijvoorbeeld een eindejaarsmenu thuis *à la carte*.

'Stielkennis maakt het verschil', weet Jim. 'Je moet inspelen op je producten, want bijvoorbeeld een aardappel is niet altijd hetzelfde. Zo moet je naargelang van de kwaliteit en het seizoen de temperatuur van je vet bijstellen, langer of korter voorbakken, enzovoort. Het vet moet overigens altijd proper zijn.'

Jim heeft een uitstekende relatie met zijn patattenboer en serveert daardoor uitzonderlijk lange frietjes. Je kunt in zijn frituur, een hoekpand met veel ramen en licht, rustig eten. Je krijgt hier dan netjes een plateau met mes en vork, dus geen plastic prikkertjes.

De specialiteiten van het huis zijn de zelfgemaakte satés, stoofvlees en goulash en ook de tartaarsaus is eigenhandig bereid. (jcv)