





## Lucy (voor 10 bagels)

### Ingrediënten

0,45 kg tarwebloem, een mespunt zout, 1 zakje gist, 1 eetlepel basterdsuiker, 2 eetlepels zonnebloemolie, 3 dl lauwwater, 1 eetlepel kristalsuiker, melk, sesam- en maanzaad

### Bereiding

Neem een propere, diepe kom. Zeef de bloem met de suiker, het zout en de gist.

Maak een kuiltje in het mengsel, voeg er de zonnebloemolie aan toe en roer.

Voeg lauwwater toe zodat je een egale massa krijgt.

Kneed het deeg op een met bloem bestoven ondergrond.

Maak 10 bollen van 115 gram.

Maak in elke bol het bekende bagelgaatje

en laat een uur rusten onder een vochtige handdoek tot de bagel in volume is verdubbeld.

Neem een pot water, voeg er de kristalsuiker aan toe en breng het geheel aan de kook.

Laat de bagels voorzichtig in het water glijden en laat ze drie minuten koken.

Laat ze goed uitlekken op een handdoek en leg ze op een bakplaat.

Bestrijk met een weinig melk en bestrooi met sesam- en maanzaad.

Bak 15 à 20 minuten op 200°C.

### Afwerking

Foto 1 + 2: Snij de bagel in twee en toast ze.

Foto 3 + 4: Beleg de onderkant met creamcheese, de bovenkant met geitenkaas.

Foto 5 + 6: Voeg de gerookte zalm toe. Strooi er walnoten over.

Foto 7 + 8: Werk af met dille en rucola.

## Bert Vanheuverzwijn

Op 1 mei 2014 ging Sanseveria van start in Brugge. Nauwelijks twee jaar later is het bagelsalon uitgegroeid tot één van de hipste adresjes van de stad - en bij uitbreiding van Vlaanderen. Sanseveria vond onderdak in de Predikherenstraat, op een boogscheut van het historische centrum, maar toch net buiten het toeristische circuit. "Ik zocht een pand met charme, waarin we zowel Bruggelingen als toeristen konden verwelkomen", vertelt Bert Vanheuverzwijn. Een sterke aanwezigheid op Facebook - nog voor de zaak open was - zorgde voor naamsbekendheid. Daarna volgde de pers, uit binnen- en buitenland. "Met ons concept hebben we een gevoelige snaar geraakt", zegt Bert.

"Het is nochtans allemaal heel intuïtief tot stand gekomen: het concept met de bagels, het huiskamergevoel, de decoratie in de zaak, het vintage servies, maar ook de huisstijl, de website, enzovoort." Sanseveria staat over de hele lijn voor een andere benadering. Om acht uur is de zaak al open. "Klanten komen langs voor ze naar het werk gaan, net als toeristen die al vroeg op stap zijn." Om 15 uur sluit Sanseveria, op zaterdag om 17 uur. Op de kaart staat een tiental bagels, naast salades en quiches (uiteraard met bagel) en desserts. De klassieker bij uitstek is 'Lucy'. Het recept is een variant op de echte New Yorkse bagel met gerookte zalm. "In juni breiden we de zaak uit en gaan we van 12 naar 36 zitplaatsen", besluit Bert. "Daar waren we dringend aan toe."

Sanseveria - Predikherenstraat 11 - 8000 Brugge - T. 050-34 81 43 - [www.sanseveria.be](http://www.sanseveria.be) - [www.facebook.com/sanseveriabrugge](http://www.facebook.com/sanseveriabrugge)

