

*Chez*  
**MAHESH**

~~~~~  
SOUTH INDIAN  
CUISINE



# HET CONCEPT

Chez Mahesh is begonnen als mijn persoonlijke zoektocht naar de smaken uit mijn jeugd. Ik ben opgegroeid in Zuid - Indië tussen de potten van mijn moeder en grootmoeder. Toen ik naar België verhuisde begon ik te experimenteren om deze keuken opnieuw te creëren. Al van bij het begin was het delen even belangrijk als het koken. Sharing is caring, toch? Ik kook regelmatig voor mijn vrienden en sinds een paar jaar doe ik ook catering en sta ik met foodtrucks op festivals, zomerbars, enzovoort. Zo is het project organisch uitgegroeid tot dit bedrijfje. Ik ben er trots op dat ik mijn levenswerk nu met nog meer mensen kan delen.



# OVER HET ETEN

De Zuid-Indische keuken biedt namelijk tal van gezondheidsvoordelen. Het is een pure keuken die vertrekt vanuit verse ingrediënten en (ayurvedische) kruiden. Bijna al mijn gerechten hebben een basis van kurkuma, dat bekend staat om zijn ontgiftende werking. Om een lichte vertering te garanderen gebruik ik ook maar weinig vet. Rekening houden met diëten en allergenen is daarnaast erg makkelijk. Of je nu geen gluten, geen lactose, of helemaal geen dierlijke producten eet, mijn gerechten verliezen er niets van hun smaak door.

Voor wie is Chez Mahesh? Dat is makkelijk: voor iedereen. Indisch eten heeft voor velen de reputatie erg pikant te zijn, maar dat is niet noodzakelijk waar. In het Zuiden maken we bijvoorbeeld veel curries, sterker nog, we hebben ze uitgevonden.

Deze op kokosnoot gebaseerde gerechten zijn helemaal niet pikant. Voor andere gerechten is het dan weer heel makkelijk om ze minder of gewoon niet "spicy" te maken. Opnieuw zonder smaakverlies, misschien proef je net meer. Wel is deze keuken erg verrassend, ze is vol van smaken die in België niet voor iedereen bekend zijn. Een waar alfabet van specerijen. De grootste stap is misschien het te proberen, maar weet je wat? 95% van mijn klanten lust meer en komt terug. Ook kinderen! In al mijn gerechten zoek ik naar de perfecte balans tussen de Belgische en de Indische smaakpapillen. En de beste proefkonijnen zijn mijn huisgenoten: voor ik met een gerecht naar buiten kom laat ik het aan hen proeven. Als zij het goed vinden weet ik dat het zal aanslaan. Getest op mensen, zou je kunnen zeggen.

# HET MENU



Een greep uit het gevarieerde menu dat we zullen serveren vind je hier!

## BURGERS

- Kip *oven gegaarde kip, tomaat - kurkuma sausje en groentjes*
- Runds *pulled beef, ajuin - vleessausje, ulliwada en groentjes*
- Veggie *groene erwten burger, rode biet saus en groentjes*

## CURRIES

- Kip *traditionele gele curry geserveerd met rijst*
- Lam Masala *gemarineerd lamsvlees in kokoscurrysous*
- Grilled veggies *bbq'ede groentjes met indische kruiden in een kokoscurrysous - madras stijl*

## SNACKAWAY

- Samosa *met dipsausjes: chutney of pickle*
- Ulliwada *Indische onion rings met dipsaus*
- Lam cutlets *gekruide lam - aardappel schijffjes*
- Veggie balletjes *linzen, ajuin, chilli, gember*
- Chicken wings

## GET A ROLL

- Eggelicious *patteri rol met ei masala*
- Masala pancake *dosa met aardappel en groenten masala*

## BIRIYANI

- kip, ei, vis,...*



# DE FOODTRUCK

Onze Chez Mahesh foodtruck is een frisse verschijning door zijn vrolijke gele kleur. Uit deze kleine maar fijne truck serveren we verse en homemade zuid-indische recepten. Geuren en smaken om van te watertanden!





## «Zaak in India opgegeven voor m'n dochter»

ANTWERPEN

**Mahesh Chandran** bouwt verder aan zijn droom. De 37-jarige Indiër had in een ver verleden een succesvol toeristenbedrijfje in India maar kwam voor zijn gezin in Nederland en België terecht. Na jaren vol kleine karweien in Antwerpen start hij met een eigen foodtruck opnieuw een eigen zaak. 'Chez Mahesh' is geboren.

SANDER BRAL

Wie honger had afgelopen weekend op het Twintig Achtien Festival achter het justitiepaleis heeft hem vast gezien, de brede glimlach van Mahesh Chandran. In 2006 volgde de Indiër de liefde richting Benelux en liet hij het restaurant van zijn ouders en zijn eigen zaak achter. Dertien jaar later start hij opnieuw als zelfstandige met een eigen foodtruck in Antwerpen.

«Ik ben geboren en getogen in de stad Alappuzha in de Indiase deelstaat Kerala helemaal in het zuiden van het land», zegt de goedlachse Mahesh in een mengeling van Nederlands en Engels. «Ik ben tot mijn zeventiende naar school gegaan en startte daarna in het restaurant van mijn ouders. Daar kwamen dage-

**Afwasser**

«Het is dan dat ik mijn toenmalige Nederlandse vriendin Mayke heb leren kennen. We hebben samen een elfjarige dochter Vaiga. Ik heb voor mijn gezin mijn zaak opgegeven en ben naar de andere kant van de wereld gereisd om een nieuw leven te starten. Intussen zijn we uit elkaar maar ik heb een goed contact met mijn ouders. Daar kwamen dage-

lijks tot 250 mensen eten, een erg succesvolle zaak. Ik kwam in contact met toeristen en andere culturen en ik besliste dat ik Engels wilde leren om meer van de wereld te ontdekken. Ik kocht een wagen om toeristen rond te rijden en later ook een eigen hostel om ze te slapen te leggen. Mijn eigen toeristenbedrijf werd een feit.»

**Chez Mahesh**

«In Antwerpen leerde ik nadien een bende gekke vrienden kennen waarmee ik ging co-housen en vandaag nog steeds mee samenwoont», gaat Mahesh verder. «Met mijn verleden in het restaurant van mijn ouders werd ik de vaste kok in huis. Op een bepaald moment was ik voor zestien mensen aan het koken op een huisfeestje. Huisgenoot Geoff doopte dat event tot 'Chez Mahesh' en op een volgende editie had ik zelfs 65

gasten over de vloer. Ik had toen geen idee wat 'chez' betekende maar catchy klinken, vond ik het wel», lacht Mahesh. Mahesh vond daardoor opnieuw zijn roeping en startte een foodtruck met gerechten uit zijn geboortestreek die deze zomer op verschillende festivals en foodtruckevents zal staan in een rondom Antwerpen. Verder werkt hij halftijds in de keuken van Fabrik aan het Theaterplein. Zijn Indiase familie probeert hij elk jaar opnieuw te bezoeken. «Door mijn nieuwe vrienden heb ik naast mijn dochter nog een andere reden om hier te blijven plakken», besluit Mahesh. «Ik heb intussen ook een nieuwe vriendin. Liesbeth helpt me enorm bij het opzetten van mijn zaak. Ik ben gelukkig nu in Antwerpen.»  
Info: [www.facebook.com/chezmahesh](http://www.facebook.com/chezmahesh)



Mahesh met zijn vriendin Liesbeth in de foodtruck. Foto Tessa Kraan





# TOT SNEL

Groetjes Mahesh



[chezmahesh.be](http://chezmahesh.be)



[www.facebook.com/chezmahesh](https://www.facebook.com/chezmahesh)



[@chez\\_mahesh](https://www.instagram.com/chez_mahesh)



Foto's door [@demotograaf](https://www.instagram.com/demotograaf)

