



[Home](#) > Lek Me Liptje. De kant-en-klaar gerechten op sterrenniveau van Mr. Saucy uit Brugge: 95/100

# Lek Me Liptje. De kant-en-klaar gerechten op sterrenniveau van Mr. Saucy uit Brugge: 95/100

Geschreven op 2 juli 2026 om 06:58 door Mario De Wilde

Lek Me Liptje is een culinaire rubriek waarbij de redactie proefondervindelijk een objectieve test uitvoert in een West-Vlaamse restaurant of leverbedrijf. Door toeval kwamen we deze week uit bij het West-Vlaamse Mr. Saucy is een private chef in een doos, zeg maar. Christophe Rammant, opgeleid aan Le Cordon Bleu Parijs, ontwerpt gerechten met Franse techniek en smaken die je laten reizen, en het keukenteam bereidt ze vers in Brugge.

O.K., ik beken: ik ben altijd een tikkeltje argwanend en sceptisch wanneer het over 'kant-en-klare' gerechten gaat. De puurheid gaat vaak verloren wanneer ze thuis op je bord komen. Benieuwd of deze gerechten lekker én vooral ook hun geld waard zijn. We overliepen de netjes overzichtelijke website waarop een mooi overzicht is van aperitief, voor- en hoofdgerechten, pasta's en ovenschotels, bijgerechten en dessert. Opvallend, vaak wordt er voor een Oosterse of wereldse toets gekozen. Inspirerend.... Wij opteerden voor deze 'Lek Me Liptje'-test voor gegrilde gamba's in sinigang-bouillon (€ 20.05) en groene Thaise curry met gehaktballetjes (€ 18 ), telkens met gebakken rijst met knoflook erbij. Voor de tweede dag werd het vol-au-vent Oost ontmoet West (€ 22.50) en voor de overkant van de tafel gestoofde varkenswangen Grand Veneur met Koreaanse touch (€ 26.30) telkens met aardappelpuree mousseline-stijl erbij geserveerd. Wij namen ze onder de loep.

## Sneltest

De levering was al meteen à la minute. Alles zoals beloofd mooi apart vacuüm verpakt. Zelfs het vidékoekje kreeg een apart luchtdicht jasje mee. Al bij de eerste hap proeven we dat het wel heel goed zit met de twee Oosterse gerechten.

De geroosterde gamba's zijn flinke kanjers en gaan makkelijk uit hun schild. Een ultiem mondgevoel, daarvoor zorgt het sausje. Mr. Saucy pimpt de garanalen op met een lichte, hartige dashi-bouillon met kerstomaatjes. De bouillon is helder en fris, gekruid met een mengsel van Filipijnse rietsuiker en rijstazijn voor een gelaagde zuurgraad. Hele gepelde kerstomaatjes voegen zoetheid toe, terwijl gemarineerde rode uien en julienne-gesneden sugarsnaps zorgen voor een knapperige textuur. Het geheel wordt afgemaakt met gebakken knoflook en geroosterde pijnboompitten voor een hartige, nootachtige crunch. Beschouw het als een appetijtelijk soepje dat we als een Rupsje Nooitgenoeg tot het laatste restje uitlepelen.



Over naar de groene Thaise curry met gehaktballetjes. De gehaktballetjes zijn lekker gekruid en mals en zijn een mix van kalfs- en varkensgehakt in een rijke, medium pittige groene-currysaus. De saus is romig door de toevoeging van de kokosroom met frisse tonen van limoen. De combinatie zorgt voor een hartige afdronk van deze traditionele vissaus. Het gerecht heeft een gebalanceerde medium pittigheid met een gladde, bevredigende textuur.



Voor dag twee wordt het twee klassieke Belgische evergreens. De varkenswang werd langzaam gegaard en komt op tafel in een rijke jus van rode wijn en kalfsfond. De saus is diep umami met een milde pittigheid van Koreaanse chilipasta (gochujang) en een vleugje zoetheid van mirin en sojasaus. Het vlees is uitzonderlijk mals en wordt afgemaakt met een frisse, pittige topping van fijngesneden gember en lente-ui om de rijkdom in balans te brengen. Vlees en saus zijn elk op hun manier de beste smaakbommetjes die we al gegeten hebben. Dit mag nog in huis komen....

Wijzelf gaan voor de vol-au-vent, de klassiekers onder de klassiekers maar deze is er een met stip! We proeven een hartige vulling van kip en champignons geserveerd in knapperige bladerdeegbakjes. De saus is romig maar fris, gekruid met sojasaus, gember en een scheutje Cognac voor diepte. Het biedt een mooie balans tussen aardse champignons en mals kippenvlees, afgemaakt met een frisse limoen- en knoflookgremolata die de rijkdom doorbreekt. Zelfs het vidékoekje (dat ik vaak laat liggen) is heerlijk krokant en gaat er met het laatste kruimeltje door.



Op advies van Christophe kwam er ook nog een peer- en amandeltaart met gember (€ 24.70, voor zes personen) op tafel. Terechte aanbeveling want we proeven is puur ambachtelijk werk. Een knapperige bladerdeegtaart gevuld met amandelspijs en gesneden peren. Een laagje gember- en citroenjam eronder zorgt voor een frisse gembertoets naast de zoete amandelroom en boterachtige korst. Een stevig, nootachtig dessert met een balans tussen citrus en zachte gemberwarmte. Klaar om te snijden en te serveren op kamertemperatuur of licht opgewarmd.

### **Conclusie: 95/100**

Dit is echt wel lekker thuiskomen na een drukke werkdag. Grote porties bovendien zodat de prijs-kwaliteit van deze maaltijden gewoon helemaal top is. Mr. Saucy sluit op geen enkel vlak compromissen en is alleszins geen maaltijdbox. Alles komt volledig gegaard aan. Wat je thuis doet, is opplaten zoals een chef het zou doen. Sauzen, toppings en garnituren komen apart verpakt, zodat het gerecht op tafel komt zoals het hoort. Niet samengeperst in één bakje en samen opgewarmd. Dat is wat de meeste kant-en-klare maaltijden doen, en dat smaakt er ook naar. Mr. Saucy is gebouwd op het tegenovergestelde idee. Ook wie geen kok is, zet een gerecht op restaurantniveau op zijn eigen tafel. En voelt iets bij het opdienen. De nationale levering loopt via DPD Fresh in heel België en Luxemburg op woensdag, vrijdag en zaterdag. Lokaal in Brugge en Knokke op dezelfde dagen. Bestellen gebeurt heel simpel op [www.mrsaucy.com](http://www.mrsaucy.com). Wat ons betreft is het één van de hoogste scores geworden uit drie jaar 'Lek me Liptje': 95/100. Lekker makkelijk, heel betaalbaar en oh, zo waanzinnig goed in al z'n eenvoud. Doe je ding....

### **Over Mr. Saucy**



Mr. Saucy is een gastronomisch maaltijdmerk uit Brugge, België, opgericht door Christophe Rammant, gediplomeerd aan Le Cordon Bleu Parijs in keuken, patisserie en boulangerie. Mr. Saucy levert gerechten op restaurantniveau die Franse techniek combineren met smaken van overal, in heel België en Luxemburg.

Praktische informatie

Website: [mrsaucy.com](http://mrsaucy.com) | Instagram: @mrsaucyworld

Nationale levering: België en Luxemburg via DPD Fresh (woensdag, vrijdag, zaterdag)

Lokale levering Brugge en Knokke: woensdag, vrijdag, zaterdag

Chef en oprichter: Christophe Rammant, Le Cordon Bleu Parijs (keuken, patisserie, boulangerie)

## 6 reacties

### **Declerck.philippe**

Geschreven op 2026-07-03 23:38:48

Ik kan enkel bevestigen wat u zo mooi verwoordt , ik heb het geluk gehad tot 3 maal toe de bereidingen van Christophe te mogen degusteren : top! Hij overstijgt het niveau van de traditionele traiteurs mijlenver en moet in niks onderdoen tov toprestaurants . Doe u zelf een plezier en try it out! Keep on going Christophe !

### **François en Sophie De Landsheer**

Geschreven op 2026-07-02 13:20:53

Zoiets wekt altijd hier onze nieuwsgierigheid op. Nieuwe dingen zijn er om uit te proberen en zeker in de horeca. Reken maar dat we tijdens de vakantie zeker iets gaan bestellen. François en Sophie De Landsheer

### **Christophe van Mr Saucy**

Geschreven op 2026-07-02 11:35:02

Super bedankt Mario voor deze heel mooie review van onze maaltijden en service. Wat jij hebt ervaren is precies waarom ik Mr Saucy heb opgericht en waarom we zo verschillend zijn dan het huidige aanbod. Ik had het zelf niet beter kunnen verwoorden.

### **Godelieve Lemaitre**

Geschreven op 2026-07-02 09:47:26

Ik heb daarnet de website bekeken. Klopt het dat de leveringen gratis zijn? We wonen zelf in Stene bij Oostende en dat is niet echt bij de deur. Ik ben benieuwd. Godelieve Lemaitre

### **Familie Moreels uit Loppem**

Geschreven op 2026-07-02 09:37:26

Mooi stuk. Maar je moet heel veel moed hebben om op te boksen tegen de bekende Hello Freshes en Goodbags. En dan reken ik de supermarkten er nog niet bij. Die zijn nu de bakkers aan het kapotmaken met brood aan de halve prijs of zelfs gratis aan te bieden. Ik wens de mensen van Saucy veel moed en ik ga het zelf zeker eens testen. Familie Moreels. Loppem

### **DIDIER KEEREMAN. BRUGGE**

Geschreven op 2026-07-02 08:18:02

MISTER SAUCY EERLIJK GEZEGD NOG NOOIT VAN GEHOORD EN WE ZIJN NOCHTANS FAVORIETEN VAN DIT SOORT KANTENKLARE MAALTIJDEN. VEEL SUCCES. DIDIER KEEREMAN. BRUGGE

## **Geef een reactie op dit artikel**

**Je naam \***

**Je e-mailadres \***

**Je bericht \***

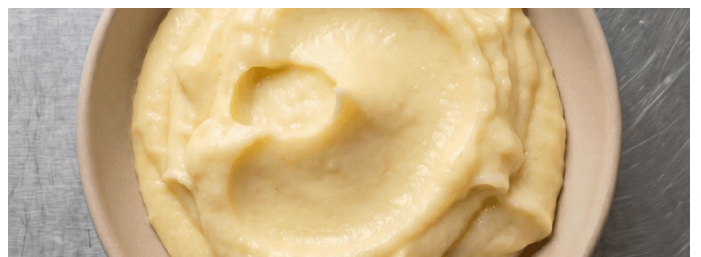
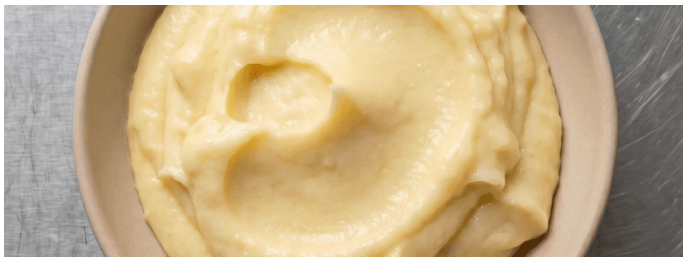
 **Reactie versturen**

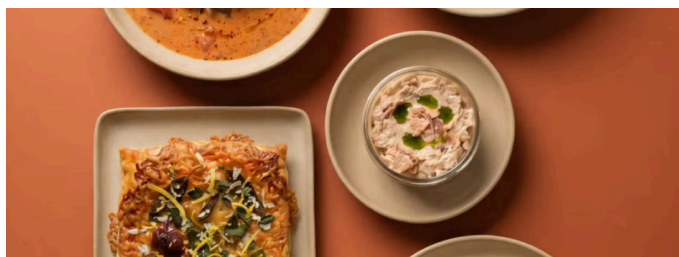
Velden met een \* zijn verplicht in te vullen. E-mailadressen worden nooit gepubliceerd op de website.

Deel dit artikel op



Foto's van dit artikel





[Home](#)

[Toerisme](#)

[Smakelijk](#)

[WijnT\(r\)ips](#)

[Burgerlijke stand](#)

[Contact](#)

[Privacy Policy](#)

Het nieuws van West-Vlaanderen

© 2024



Met trots gebouwd door [N digital studio](#)