



Dave Vansteenlandt en Trui Vandenbulcke van Pot&Ulle in Werken. Kleine foto: meditarraanse balletjes als hapje. © GUS, Inzet: GUS

HLN+

RESTOTIP. Huiskamerrestaurant Pot & Ulle in Werken: “De pot schaft één menu, van hapje tot en met toetje”

Tijdens de week zijn Trui en Dave leerkracht, maar in het weekend ontpoppen ze zich tot chef-kok en gastheer van hun huiskamerrestaurant Pot & Ulle in Werken, bij Kortemark. We worden tussen 19 en 19.30 uur verwacht voor een lekkere avond in een huiselijk interieur. ‘Eten wat de pot schaft’ is het devies van het koppel.

Gudrun Steen

Regiojournalist bij HLN

22 oktober 2026, 10:00 • Laatste update: 23 oktober 2026, 10:57

Trui en Dave staan beroepshalve in het onderwijs. Het was haar grote droom om een eigen restaurant te openen. Dave helpt er graag aan mee en neemt de zaal voor zijn rekening. Trui zelf stelt één menu samen. Eten wat de pot schaft dus, maar als je allergieën hebt of iets niet lust, kan je dat bij de reservatie meedelen en houdt Trui er rekening mee.

Wanneer we een tafeltje boeken op een vrijdagavond, krijgen we vooraf een WhatsAppje: "We verwachten jullie tussen 19 en 19.30 uur. Houd er rekening mee dat de culinaire avond ruim 3 uur kan duren." We bellen aan en Dave opent de deur. Trui is intussen druk bezig met de voorbereiding. We krijgen een tafeltje toegewezen in een gezellige setting met aan de muren foto's uit de oude doos, kussentjes op de zitmeubels en een krijtbord aan de muur.

Op dat bord staat 'Dit schaft de pot'. Starten doen we met een paar kleine hapjes. Vervolgens krijgen we zalm met rode biet geserveerd. In de soep van butternut zitten stukjes heilbot. Na de smeuïge kaas Keiems Bloempje is het tijd voor het hoofdgerecht: wildpotje met gratinaardappelen. Afsluiten doen we met een crème brûlée met sorbet van framboos.

Potjes en ulletjes

Trui doet de naam van de zaak alle eer aan, want het merendeel van de warme gerechten wordt geserveerd in een pot met een 'ulletje', West-Vlaams voor dekseltje. In de zaak is ruimte voor een 25-tal personen en toen wij er waren, zat het zo goed als vol. Dave zorgt voor een gemoedelijke ontvangst zonder zich op te dringen. De gerechtjes van Trui komen vlot uit de keuken. Hoewel het inderdaad ruim drie uur duurt, verveelt de avond niet.

Pot & Ulle is een adresje voor wie houdt van een ontspannen avondje uit boordevol culinaire gerechtjes waar streekproducten de hoofdrol spelen en waarbij Trui de seizoenen respecteert. Voor het menu betaalden we 62 euro. Een schappelijke prijs voor wat je allemaal krijgt. Drank is niet inbegrepen. Voor de mocktail van het huis wordt bijvoorbeeld 7 euro aangerekend en voor de huisgemaakte picon 9 euro.

Praktisch



Restotip Pot&Ulle Werken. © GUS

Pot & Ulle

Werkenstraat 92 in Werken (Kortemark)

0494/47.37.99

Openingsuren worden aangekondigd op de [website](#). De zaak is enkel op vrijdag, zaterdag en zondag open.



1 van 8



Restotip Pot&Ulle Werken. Foto: eerste hapje © GUS



2 van 8



Restotip Pot&Ulle Werken. Foto: meditarraanse balletjes als hapje © GUS



3 van 8

Restotip Pot&Ulle Werken. Foto: soepje van butternut © GUS



4 van 8

Restotip Pot&Ulle Werken. Foto: Keiems Bloempje © GUS



Restotip Pot&Ulle Werken. Foto: gerookte zalm met rode biet © GUS



Restotip Pot&Ulle Werken. Foto: wildpotje © GUS



Restotip Pot&Ulle Werken. Foto: crème brûlée © GUS



Restotip Pot&Ulle Werken. Foto: interieur © GUS