

# DE KRUIDENMOLEN

Kustrestaurants krijgen nogal eens vaker het verwijt te horen dat hun menukaart weinig tot de verbeelding spreekt. Ze zijn makkelijker met elkaar inwisselbaar en lijken soms wel een kopij van elkaar. Een beetje van de kust weggelegen doet de creativiteit blijkbaar geen kwaad, want in restaurant De Kruidenmolen is het gewoon moeilijk om te kiezen. Chef **STIJN BAUWENS** wedt op twee paarden. Aan de ene kant koestert hij een grote boon voor rustieke gerechten en bijvoorbeeld bereidingen waarin al het lekkers van het varken aan bod komt en aan de andere kant toont hij graag zijn creatief talent om gerechten een eigentijdse swing te geven. **BAUWENS** houdt inderdaad van ouderwetse terrines en patés, maar heeft even goed interesse voor wat moderne keukentechnieken aan



—

**De chef heeft een grote boon voor rustieke gerechten, maar toont even goed interesse voor moderne keukentechnieken**

—

mogelijkheden bieden. Zijn recent totaal vernieuwde keuken toont de gedrevenheid van een jonge chef die met brio een brug slaat tussen lekkers uit het verleden en vandaag. Uit de linkerkant van de menukaart kiezen we voor een snede grove boerenpaté gemaakt van kippenlever met daarin fijne eendenlever verwerkt (13,50 euro). Heerlijk gekruid, misschien net iets te zout, maar de zoete confituur van rode ui en sjalot met zeste van sinaasappel brengt mooi tegengewicht. Getoaste pijnappelpitten en pompoenzaadjes zorgen aan de andere zijde van de paté voor finesse en mondgevoel. **BAUWENS**

kookt duidelijk met plezier en verstand van zaken. Zijn garnaalkroketten bewijzen deze stelling. Vers gemaakt en volgens de regels van de kunst bereid, blijft dit populaire voorgerecht telkens weer charmeren (12,50 euro). Knapperig krokant, rijk van smaak en romig van structuur voldoen ze volledig aan onze verwachtingen. Als tussengerecht kiezen we uit het Menu Bib Gourmand (3 gangen 34 euro) een burger van koningskrab. Met deze creatieve bereiding toont de chef hoe je met fijne producten origineel en smaakvol uit de hoek kan komen. Uit zijn suggesties kunnen we niet voorbijgaan aan zacht lopende roereieren met brunoise van tomaat, croûtons en stukjes morteau waarop dunne krullen gekonfijte eendenlever voor een feestelijk en zacht bitter accent zorgen. Ook met dit ogenschijnlijk simpel gerecht toont hij nogmaals zijn vermogen om laagdrempelig én origineel uit de hoek te komen. Met de hoofdgerechten krijgen we verder de veelzijdigheid van deze chef te zien. Mechelse koekoek serveert hij perfect op sterrenniveau. Krokant en sappig geeft de heerlijke vogel zijn typische smaakpalet vrij. Met een al even oordeelkundig gegaarde garnituur

van erwtes, asperges en morieljes krijgt dit gerecht een feestelijke compositie. Fideua pasta gemaakt zoals risotto verschijnt aan de overkant van de tafel. Opgewerkt met fijn gesneden sjalotten krijgen de deegwaren iets meer body. Kleine escargots en in schijven gesneden en mooi lichtbruin gebakken witte pens verhogen nog het hartig karakter van de compositie waarin ook champignons en parmezaankokjes verwerkt zijn. Voor deze voortreffelijke lunch met zes(!) gerechten, twee glazen wijn, twee aperitieven en water betaalden we niet eens 100 euro. Moeten we dan nog herhalen dat bistro De Kruidenmolen in de kustregio de prijzenkraker onder de restaurants is?

KEUKEN 15/20

ONTHAAL 15/20

DECOR 15/20

PRIJS/KWALITEIT 16/20

TOTAALINDRUK 15/20

BEOORDELING VAN DE GIDSEN

GAULTMILLAU 14/20

MICHELIN BIB GOURMAND

DELTA VERMELD

Verschenen in  
het maandblad  
**Gastromania**  
n°15  
Februari 2009