

# Daar bij die molen

O, een echte molen, juicht L. als we ons eetadres naderen. Haar ouders waren ook molenaars, maar schakelden over op vlees, iets wat ze hen nog altijd niet helemaal vergeven heeft. Van de ouderlijke molen bestaan nog slechts enkele oude foto's. Deze hier, de houten molen van Klemskerke, staat nog fier als een bakken in het vlakke landschap. Het molenaarshuis ernaast werd enkele jaren geleden door Stijn Bauwens en Veerle Quintens grondig onder handen genomen, geschilderd in warme, zonnige kleuren, bemeubeld met landelijke houten tafels en stoelen en gedecoreerd met peper- en koffiemolens. Oude familiefoto's aan de muren geven er nog een huiselijker tintje aan.

Hier is het dat onze driesterrenchefs Pierre Wynants en Geert Van Hecke met hun familie aanschuiven als ze een vrije dag hebben. Stijn is 'een ancien' van Van Hecke, en de beide meesters hadden me al vol lof gesproken over de jonge chef, die er een erezaak van maakt om met goede producten uit de streek te werken. Het is dus vol verwachting dat we de kleine kaart openslaan. Oei, mijn oog valt meteen op de mededeling dat er geen kredietkaarten worden aanvaard, daar hadden we niet op gerekend. We graaien in onze handtassen en tellen ons geld. Oef, we zullen er wel komen, maar we nemen ons voor om toch maar voorzichtig te zijn met de wijn. Een avondje schotels wassen is niet bepaald wat we voor ogen hadden.

Het aanbod bestaat uit enerzijds de grote klassiekers van de Belgische keuken, zoals huisgemaakte garnaalkroketten met gefrituurde petersele (11,50 euro), gebakken mergpijp met toast (9,50

op de twee bovenste gerechten: licht gegratineerde asperges met rauwe tonijn, en op het vel gebakken dorade. Voor mij wordt het ossenstaart in salade en Mechelse koekoek met tuinbonen en asperges. In afwachting van het lekkers krijgen we elk een borrelglaasje met rundersnuit (gezien L. geen vlees eet, lepel ik de twee leeg) en wat olijfjes (die zij allemaal mag hebben). Een fiks glas witte huiswijn komt uit Bergerac (3,5 euro). De vrouw des huizes loopt ondanks haar vergevorderde staat van zwangerschap in haar T-shirt opgewekt en bedrijvig tussen de tafels, geholpen door jonge meisjes met lange schorten. Het is geen plek om urenlang verliefd in elkaars ogen te zitten kijken, want het tempo zit er goed in, zonder dat er jachtig wordt gedaan. Ik denk even dat



'Dat is nog eens een feestelijke interpretatie van een nederig product!'

ze zich vergissen als de eerste schotels er aan komen - "neen, we zijn nog niet aan het dessert" - wil ik roepen, maar dan blijkt het toch voor mij te zijn: links een glas vol heerlijke groene mousse van erwtjes, rechts op het blaadje een zelfde glas met stukjes lauwe ossenstaart, bekroond met enkele krullen ganzenlever. Dat is nog eens een feestelijke interpretatie van een nederig product! Aan de overkant wordt deskundig en goedkeurend geproefd van de limoensabayon die de asperges en de dunne plakjes rauwe tonijn omringt. Om de wijnkaart van De Kruidenmolen samen te stellen kregen Stijn en Veerle hulp van Olivier Fonteyne, een oud-collega van De Karmeliet die nu voor La Buena Vida de beste Spaanse en wereldwijnen uitzoekt. Gezien ons budget bestellen we een karafje rosé uit Penedes, Augustus (10 euro), dat zijn ongecompliceerde werk naar wens verricht.

Aan de overkant wordt gesmuld van de krokant in hoeveboter gebakken dorade, ik ben al even gelukkig met mijn kippenborst die tegen een schepje mousseline-aardappelen ligt, waarop enkele asperges en tuinbonen een mooi kleurcontrast vormen.

We ronden af met een chocoladedessert met peperkoekjes voor L. en zoete aardbeien met rabarbermilkshake (heerlijk!) voor mij. Nieuwsgierig gemaakt naar de rabarberwijn op de kaart, nemen we daarvan nog een glaasje (3,5 euro) bij het nagerecht, waardoor dit voorwaar een eenvoudige, doch memorabele maaltijd is geworden.

## DEZE WEEK GEPROEFD

### De Kruidenmolen

Dorpsstraat 1  
8420 Klemskerke-  
De Haan  
059/23.51.78  
Woensdag en  
donderdag gesloten

## GEPROEFD IN DE VORIGE WEKEN

### Les Brasseries Georges

Winston  
Churchillaan 259  
1180 Brussel  
02/347.21.00

### Brasserie Hertog Jan

Torhoutsest. 479  
8200 Sint-Michiels  
Brugge  
050/67.34.46

### Dolce far Niente

Kortrijksesteenweg  
210,9830 Sint-  
Martens-Latem  
09/280.07.07

### El Warda

Draakstraat 4,  
2018 Antwerpen  
03/239.31.13

### Auberge du Pêcheur

Pontstraat 41, 9831  
Sint-Martens-Latem  
09/282.31.44

euro), kabeljauw met tomatencompote en botersaus (19 euro) en goudgeel gebakken slibtongetjes met hoeveboter (18,50 euro). Het andere luik bestaat uit seizoenaanbiedingen die apart of als driegangenmenu (voor 35 euro) kunnen besteld worden. Hier vinden we onze gading.

L. is geen vleeseter en legt meteen haar vinger