

Stijn Bauwens is de chef van 'De Kruidenmolen' in Klemskerke bij De Haan. Zijn keuken leidt hij onder het motto 'recht door zee en met de voetjes op de grond' en dat wordt gemaakt door zowat alle topkoks van ons land. En ook Michelin zag de combinatie van zee en land wel zitten en gaf de chef een Bib Gourmand.

Stijn Bauwens: «Het 'vorstelijke' verwijst naar mijn kindertijd. Thuis kweekten we kippen en schapen. Op een bepaald ogenblik hadden we zelfs een koe en een varken. Mijn



Foto's Westering

Stijn Bauwens: rog op vorstelijke wijze

moeder was een voortreffelijke kok die met het meest eenvoudige ingrediënt – maar dan wel van topkwaliteit – een 'vorstelijk' gerecht kon maken. Zo leerde ik van jongs af de 'goede' smaken kennen en kreeg ik interesse in koken. Maar kok worden: no way! Mijn ouders hadden een tearoom-restaurant in Zuienkerke en daar moest ik elk vrij moment keihard werken. Toen ik een studierichting moest kiezen, stond kok helemaal onderaan het lijstje. Ik volgde mechanica, maar stelde na die studie vast dat het toch niet 'mijn ding' was. Dus, toch de keuken in! Om het vak te leren, werkte ik in 'Le Sanglier des Ardenes' in Durbuy, 'De Karmeliet' in Brugge en 'L'escalier du Palais Royal' in Brussel. En dan de grote sprong: een eigen zaak. En het gerecht? De warme, gebakken salade Liègoise was mijn lievelingsgerecht in 'De Karmeliet'. Ik combineer ze met rog, een delicate maar daarom juist eerlijke vis. Je kunt er niet mee 'sjoemelen': of hij is supervers, of hij is het niet. En dat zie en ruik je meteen! (TB)

INGREDIËNTEN (4 PERS.)

- 4 plakjes spek, fijn gesneden
- 10 kleine aardappeltjes (ongeveer 3 cm diameter)
- 150 g extrafijne prinsessenboontjes
- 250 g gerookt spek
- 3 uien
- 3 lente-uitjes, fijngesneden
- 4 roggevleugels (300 à 325 g per vleugel)
- geklaarde boter
- bieslook en/of bonenkruid

Voor de saus

- 2 dl demi-glacé (te vervangen door ingekookte vleesbouillon)
- aceto balsamico
- 1 sjalot, gesnipperd
- peper en zout
- boerenboter

BEREIDING

Laat de plakjes spek drie uur drogen in een oven van 110°C. Was de aardappeltjes en snij in blokjes van 5 mm. Snij de boontjes in kleine stukjes en kook ze beetgaar. Blancheer het gerookt spek, snij het in

blokjes en bak het aan samen met de aardappelblokjes. Laat lichtjes bruienen. Snij de uien in blokjes en voeg bij de aardappel-spekmengeling. Laat 2 minuten garen en voeg boontjes toe samen met de lente-uitjes. Kruid met peper en zout.



Laat voor de saus de sjalot lichtjes zweeten. Blus de warmte in de pan met demi-glacé (of vleesbouillon) en laat het vocht inkoken. Voeg een scheutje aceto balsamico toe. Werk de saus af doorer op het laatste moment - van het vuur af - klontjes koude boerenboter door te kloppen. Kruid met peper en zout.

Knip de fijne randen van de rog. Kruid en wentel de vis door de bloem. Bak de vleugels in geklaarde boter. Schik de rog op de warme borden. Leg de bruinose van groenten op de vis. Overgiet met saus en versier met blaadjes bieslook en/of bonenkruid.

IN HET GLAS

Bij de rog schenkt chef Stijn Bauwens graag een Spaanse wijn. Een witte Louro 2004 of een rode Ceba Gàvilan 2003 te koop bij La Buena Vida in Oud Turnhout.

De Kruidenmolen, Dorpstraat 1, 8420 Klemskerke, tel. 059 23 51 78