

Bistro De Kruidenmolen

Dorpsstraat 1, 8420 Klemskerke
Gesloten woensdag en donderdag,
vrijdag- en zaterdagmiddag
www.kruidenmolen.be



UIT ETEN MET **PETER GOOSSENS**

Jarenlang kookte hij op driesterren-niveau, nu steekt hij zelf de voeten onder tafel. Topchef Peter Goossens en culinair journalist Willem Asaert schuiven aan in een restaurant dat zij de moeite vinden. En klinken daar op de Belgische gastronomie.



Deze week gaat Peter Goossens eten in een bistro in de West-Vlaamse polders, die vaak bezocht wordt door andere topchefs. En dat is niet zomaar. “Na een week hard werken kan je hier genieten van een ambachtelijke keuken.”



WILLEM ASAERT

Chef Stijn Bauwens en gastvrouw en echtgenote Veerle Quintens konden in 1999 niet vermoeden dat ze het piepkleine polderdorp Klemskerke – een deelgemeente van De Haan – op de culinaire kaart zouden zetten. In een vroegere molenaarswoning begonnen ze bistro 'De Kruidenmolen', met een op het eerste gezicht vrij simpele keuken. Anno 2024 behoren ze tot een selecte kranse van échte bistros.

En dan is er nog de bijzondere plek in de polder. Met uitzicht op de eeuwenoude Geersensmolen als baken in het landschap. Om hem beter te kunnen restaureren en maalvaardig te maken, verhuisde hij tien jaar geleden van pal aan de bistro naar even verderop. “Kijk eens hoe de parking slim aan de achterzijde van de bistro is aangelegd”, merkt Peter bij aankomst meteen op. “Zo heeft iedereen vooraan een vrije uitkijk op die molen en het landschap.”

Waarom eten we vandaag hier?

De Kruidenmolen staat in het adresboekje van heel wat chefs. Goossens: “Ik geniet ook van deze keuken. Wellicht omdat Stijn in tijden van de opkomst van de moleculaire keuken voor deze ambachtelijke keuken koos. Zijn traditionele gerechten wonnen met de jaren aan verfijning en persoonlijkheid. Hij bleef steeds trouw aan herkenbare smaken en liet zich niet vangen door trends.”

Opvallend: Stijn ging niet naar de koksschool. Hij werd gekneet onder de vleugels van topchef Geert Van Hecke. Een vorming die nog altijd zijn sporen nalaat. Ook Van Hecke is al jaren trouwe klant in Klemskerke. Goossens: “Je weet als collega dat Stijn steeds met veel metier zijn producten selecteert, technisch goed onderlegd is en met veel passie in

zijn keuken staat. Hij zorgt voor een brede keuze à la carte, naast een paar menu's en nog wat suggesties. Collega-chefs die een ganse week hard gewerkt hebben, vinden hier makkelijk hun goesting.” En aan een schappelijke prijs, iets wat ook de gastronomische gidsen waarderen, die dit adres ook vaak tippen.

Wat staat er op het menu?

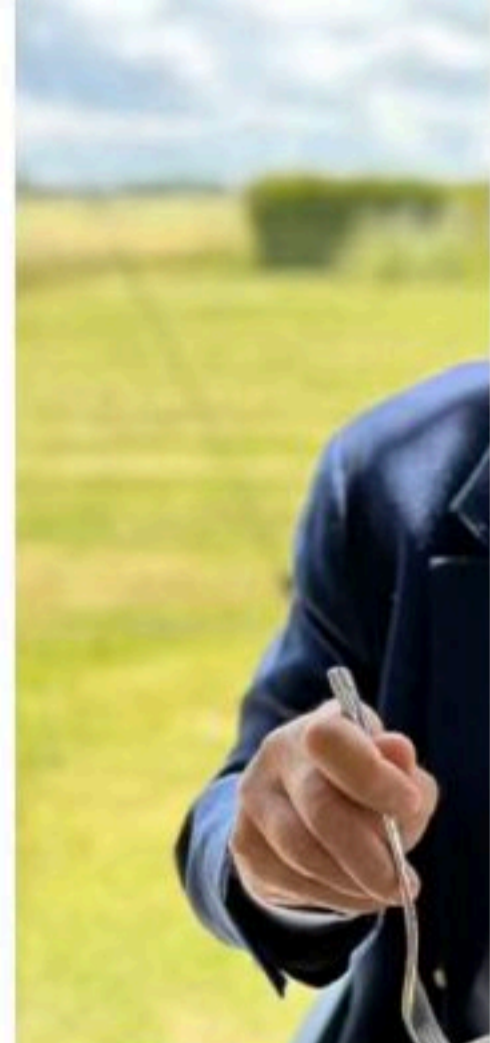
Blikvanger op de menukaart zijn bepaalde icoontjes. 'AOK' verwijst met een knipoog naar 'Appellation d'Origine Kruidenmolen', hun signatuurgerecht. Het logo van NorthSeaChefs bij een gerecht verwijst dan weer naar het duurzaam gedachtegoed van het chefscollectief dat het gebruik van minder bekende vis en bijvangst uit de Noordzee aanmoedigt.

Stijn Bauwens werkt trouwens bij voorkeur lokaal. Hij vermeldt op de menukaart daarom vaak de oorsprong van een aantal ingrediënten. “Zo'n referenties zijn niet alleen leuk voor de gast”, vindt Peter. “Ze tonen betrokkenheid van de chef en zijn engagement om bepaalde producenten extra te waarderen.”

We krijgen als hapje bijzonder krokante en fijn gekruide chips. Bij navraag blijken deze bintjes uit de polder van Klemskerke te komen – ook heel lokaal dus. De chips combineren goed met een ander fijn aperitiefhapje, geserveerd in een tasje: groene gazpacho op basis van komkommer, groene paprika, selder, groene tomaat, lavas, look, dragonazijn, tabasco en Worcestershire-saus, met schuim van dille als topping.

Wat is een must?

Met zijn 'paté de luxe' – voorzien van het AOK-icoontje – serveert de chef een smakelijke maatstaf van zijn ambachtelijk geïnspireerde keuken. “De paté smaakt vlezig, gevarieerd, zacht kruidig met ingetogen zoetje en heeft een verfijnde beet. We zijn ver van de boerenpaté met sterke



KARNEMELK-SMEUS MET GRIJZE GARNALEN
25 OF 38 EURO

“De garnalen zijn net gepeld, top. De smeus mocht iets meer lopen”

leversmaak”, aldus Peter.

De stukjes eendenlever vermengd met het grof gemalen vlees van Mangalica-varken en kippenlever in plaats van varkenslever zorgen voor een verfijnd accent waarbij een drank zoals wellicht porto of madeira voor een ronde smaak zorgt. Opvallend is het gebruik van kruidnagel dat ongestoord domineert. “Mooi gepresenteerd met fijne, aangenaam zure chutney van rode ui en leuk geserveerd in witloofblad. Het zuurdesembrood met noten is top en duidelijk van een beter niveau dan het brood dat in het mandje bij de boerenboter ligt.” Een terechte opmerking die erop wijst dat wellicht

“De chef laat zich hier niet vangen aan trends”

CHIPS EN GROENE GAZPACHO
APERITIEFHAPJE



“Krokante en fijn gekruide chips combineren goed met gazpacho”



**'VITELLO
MAQUEREAU'**
25 EURO

"Een meer
dan waardig
alternatief
voor tonijn"



PATÉ DE LUXE
24 EURO

"Smaakt vlezig,
gevarieerd en
heeft een
verfijnde beet"

**VARKENSKOP
EN -SNUIT**
30 EURO

"Een iets
te machtig
geheel"

twee lokale bakkers brood leveren. Een euvel dat wordt goed gemaakt door de mogelijkheid om een glaasje *old harvest sherry* van het huis Ximénez-Spinola erbij te bestellen (10 euro).

Bij "vitello maquereau" (25 euro) – op de kaart voorzien van het NorthSeaChefs-logo – krijgen we gefrituurde stro-aardappeltjes die het geheel een geslaagde textuurlift geven. De kalfsmuis is rosé gegaard, dun gesneden en gecombineerd met een dressing van gerookte makreel, mayonaise en limoensap. Daarna zorgen stukjes gerookte makreel voor extra beet. "Een meer dan een waardig alternatief voor tonijn," aldus Peter.

De twee hoofdgerechten zijn een smakelijk voorbeeld van hoe de bistrokeuken hier West-Vlaams geïnspireerd is. De karnemelksmeus met vers gepelde Oostendse garnalen (38

euro) werkt de chef af met een nestje van draadjesdeeg (kataifi) waarin kwarteleitjes liggen. "Deze garnalen zijn net gepeld. Top. Fijn om een aantal koppen te frituren en als decoratie te gebruiken. De smeus mocht voor mijn part iets meer lopen, maar is goed gekruid."

Als liefhebber van minder populaire stukken varkensvlees kies ik voor een combinatie van varkenskop en varkenssnuit. Een gerecht dat eveneens met een AOK op de kaart gedeut staat (30 euro). Het vlees van de kop is met gebrande ui in soja-saus gegaard en heeft de chef verpakt als een loempia. Van de varkenssnuit heeft hij een kroketje gemaakt. Beide komen met een dikke witte asperge, dubbel gedopte erwten en een donkere, romige kippenjus. Voor Peter een iets te machtig geheel, maar ik ben wel fan.

Is er nog plek voor een dessertje? De chef staat bekend voor zijn dame blanche (13 euro). De keuze voor het nagerecht is dus snel gemaakt. Basis voor het vanille-roomijs is melk van jerseykoeien uit, weeral, Klemsterkerke. Een ras dat bekend staat om de productie van extra romige melk en dus ideaal voor het maken van vanille-roomijs dat niet te zoet is en een snuifje zout bevat. "Opvallend is de smeuge en toch stevige structuur waarin je een vorm kan trekken. Duidelijk vandaag vers gedraaid, mét een krachtige ijsturbine." Ook de chocoladesaus en geklopte room voldoen aan de hoge verwachtingen.

Daarnaast bestellen we ook crème brûlée (12 euro). "De crème is mooi gebrand maar werd iets te warm geserveerd, het mist daardoor wat contrast

tussen koud en warm." Detailkritiek, want van de ruime portie wordt zichtbaar genoten.

De ideale gelegenheid om hier te komen?

Dit adres is een allemansvriend. Van vers gemaakte garnalkroketten over gegrilde mergpijp tot gebakken sliptongetjes of met handgesneden tartaar van Limousinrund tot volwaardige vegetarische gerechten: hier kan iedereen lekker eten. Mensen die in de zomer even de drukte aan de kust willen vermijden, kunnen hier komen uitblazen, al is reserveren altijd aan te raden. De Kruidenmolen is een magneet, die altijd op volle toeren draait.

INFO Peter Goossens en Willem Asaert bezoeken de restaurants onaangekondigd en betalen zelf de rekening.



CRÈME BRÛLÉE
12 EURO

"De crème werd iets te warm
geserveerd en mist zo wat
contrast tussen koud en warm"

"Het vanille-roomijs is
vers gedraaid, mét een
krachtige ijsturbine"

DAME BLANCHE
13 EURO

