

TEN BOS

NOSTALGIE OP DE DUINEN



Knokke is een mondaine badstad met op loopafstand weidse velden, stranden, duinen en zilte polders. Op het hoogste punt van zo'n welgelegen duin vind je restaurant Ten Bos van Frank Van Bockstaele en zijn echtgenote Caroline in de Blinckaertlaan. En blinken doet ze, deze gastronomische klassezaak. Reeds van verre word je op mysterieuze wijze aangetrokken door de imposante, witte villa.

*Tekst: Maarten du Bois
Foto: Jan Agten*

In lang vervlogen tijden heette Ten Bos nog Chalet du Petit Bois, beter bekend onder de roepnaam 'Chez Oscar', een naam destijds minstens even goed gekend als 'moeder Siska' en wereldberoemd om zijn wafels en pannenkoeken. Vanuit het restaurant had je niet alleen uitzicht over het Zwin maar je kon zelfs kijken tot aan zee. Frank studeerde af in het jaar 1978 aan Ter Groene Poorte in Brugge en moeder Van Bockstaele, zelf chef, lepelde hem de liefde voor het vak en de producten van jongsaf in. Moeder kende het klappen van de zweep: keuken of bediening hadden geen geheimen meer voor haar. In 1992 vonden Frank en Caroline dat de tijd aangebroken was om de zaak over te nemen en geleidelijk meer van het tearoomconcept af te stappen richting restaurant.

De chef en zijn innemende vrouw moeten het hier niet hebben van de passage. "Wij hebben vooral vaste klanten", weet Frank ons te vertellen. "De ene generatie die de fakkel doorgeeft aan de volgende. Grappig om te zien hoe oma's, opa's, kinderen en kleinkinderen zich door ons in de watten laten leggen. Omdat we hier zoveel kinderen zien, hechten we veel belang aan de kindermenu zoals die met gefrituurde tongreepjes."

VIS OP DE KAART

"De tendens is dat er minder vlees wordt gegeten en meer vis. Bij ons zul je altijd vis op de kaart aantreffen. Ik werk onder andere graag met kabeljauw, zeebaars en lotte. Met lede ogen hebben wij alle nieuwe ontwikkelingen in de gastronomie gadeslagen. Hier en daar durven wij wel een toets van vernieuwing doorvoeren, maar als

het erop aankomt komen de trouwe gasten toch voor de klassieke bereidingen, en dan denk ik aan jonge tarbot en paling in 't groen. Een van de goede dingen van de nieuwe keuken is ongetwijfeld dat de zogenaamde 'vergeten groenten' vanonder het stof gehaald zijn: pastinaak, butternut, aardpeer en snijbiet worden steeds meer door ons ingezet.

Frank en zijn vrouw zijn wijnkenners en dat vertaalt zich ook op de kaart. "Mooie pareltjes tref je bij ons aan tegen een zeer betaalbare prijs." Hun andere troeven zijn dat Frank alle verse vis die binnenkomt van de vismijn van Zeebrugge nog zelf fileert en dat vrouwlief de garnaltjes van de dagverse bootjes nog zelf pelt met de hand.

KERST IN KNOKKE

Kerstavond en oudejaarsavond zijn heilig voor Frank en Caroline. "We werken al het hele jaar hard en vinden dat we die dagen in intieme kring mogen doorbrengen. Onze klanten doen dat zelf ook, maar de rest van de feestdagen staan ik, mijn vrouw en het voltallig dynamisch team klaar om ze het bijzonder naar de zin te maken. Knokke is een echte familiestad waar je naast de gezellige drukte ook de rust van de bossen en de zee hebt. Knokke is dus een echte aanrader voor jong en oud om de feestdagen door te brengen. Wij doen ons best de lekkerste visjes van de Noordzee is een feestelijk jasje op de dis te toveren."

Ten Bos, Blinckaertlaan 10, 8300 Knokke-Heist, tel. 050/60 39 42

Gestoomde jonge tarbot met groene kool, pastinaak en een lichte mosterdsaus

Ingrediënten (4 personen)

Ongeveer 200 g jonge tarbotfilets per persoon
500 g groene kool
8 sneetjes spek in reepjes gesneden (de helft voor de kruimel)
½ pastinaak en eventueel aardappelen
boter, room en kruiding
groene kool

Bereiding

De groene kool oprollen en snijden, lichtjes voorkoken, afgieten en afkoelen onder koud water (om de kleur te bewaren). Boter smelten, de helft van de fijne spekreepjes aanstoven en daarna de groene kool toevoegen en beetgaar stoven, afkruiden met peper en zout en wat gemalen muskaatnoot.

Pastinaakpuree:

Neem 2/3 pastinaak en 1/3 aardappel. In gelijke stukjes koken en pureren.

Op smaak brengen met peper en zout en ook wat muskaatnoot, afwerken met boter en wat room om alles een beetje smeugig te maken.

Wittewijnsaus:

1 dl witte wijn en 2 dl visbouillon en ongeveer ½ l room, 1 stuk grote sjalot

De sjalot fijnsnijden en samen met de wijn en de bouillon laten inkoken tot de helft en daarna de room toevoegen en ook wat laten inkoken. De saus door een zeef gieten en afkruiden met peper en zout. Voeg naar smaak de mosterd toe (ongeveer 1 eetlepel).

Garnituur:

takje peterselie, hartig koekje, spekkruimel en gefruite koolblaadjes in ronde vorm gesneden

Opdienen met gepocheerde pomme château.



Recept: Frank Van Bockstaele (Ten Bos)

Foto: Jan Agten