

'T KANTIENTJE

DE BETERE BISTROZAAK



't Kantientje in Ramskappelle is een familiezaak pur sang: vader en zoon Nicolai runnen de keuken, echtgenote Marleen Van Den Broucke en dochter Melissa staan in de zaal. Nadat Dominique 23 jaar lang een gelijknamige zaak op de Lippenslaan uitbaatte, heropende hij in 2009, na een periode van herbronning, pal onder de kerktoren van Ramskappelle.

Tekst: Ann Welvaert
Foto's: Jan Agten

COUP DE COEUR

De gemoedelijke sfeer van weleer werd in 't Kantientje behouden, maar het concept kreeg een nieuwe invulling. "Vroeger waren we vooral bekend voor onze mosselbereidingen. Vandaag serveren we de goede burgerkeuken, op basis van de beste seizoensproducten. Creatief gebracht, maar met respect voor de basis en veel aandacht voor details en onverwachte extra's. Zo serveren we onze entrecote met een half mergpijpje. Bovendien maken we alles – tot de zoete extraatjes bij de koffie toe – zelf. Ons streefdoel? We willen in ons segment de beste zijn. Niet voor niets werken we samen met leveranciers die ook aan sterrenzaken leveren."

Amper drie jaar na heropening bewijst de knusse en gezellige bistro – dankzij het akoestische spanplafond is het er zelfs op drukke dagen sereen en rustig toeven - die belofte meer dan waar te maken: nadat GaultMillau hen uitriep tot Coup de cœur en hun lauwe carpaccio van varkenspoot als revelatie van het jaar bestempelde, sleepten ze ook nog eens de Zilveren Bistro in de wacht. En ook het grote publiek heeft de weg van Knokke naar Ramskappelle intussen vlot gevonden. "Onze vermelding in de restaurantgids 'Toprestaurants in de Zwinregio' heeft daar zeker toe bijgedragen", besluit chef Dominique Pille.

www.kantientje.be

Gebakken sint-jakobsnoten, rucola, sauce vierge en parmegiano regiano

Ingrediënten (4 personen)

12 mooie grote sint-jakobsschelpen
2 bontjes rucola
3 mooie vleestomaten
1 bontje pijpajuin
1 citroen
2 dl olijfolie van topkwaliteit, liefst arbequina
beetje geclarifieerde boter
peper van de molen
grof zeezout (fleur de sel de Camargue)
enkele takjes Aphelia cress

Bereiding

In een hete pan met geclarifieerde boter de sint-jakobsnoten aan beide zijden kleuren en 1 minuut onder gesloten deksel laten garen. Opgepast, ze moeten mooi glanzend blijven vanbinnen. De arbequinaolie opwarmen tegen kookpunt, de gepelde en in blokjes gesneden tomaat eraan toevoegen, zo ook de fijngesneden pijpajuin, kruiden met peper en zout en een weinig citroensap, en het geheel warm houden

Dresseren

Op een bord een beetje rucola schikken, plaats hierop een cilinder parmegiano regiano. 3 coquilles op het bord leggen, op iedere coquille een dessertlepel sauce vierge, afwerken met een snuifje grof zeezout en een takje Aphelia cress.



Recept: Dominique Pille ('t Kantientje)
Foto: Jan Agten