

RESTAURANT 'T VLIERHOF

Dominique Vreven

Michelin reikt behalve de gegeerde sterren ook de sympathieke 'Bib Gourmand' uit: het label voor restaurants die een degelijke, verzorgde maaltijd aanbieden voor een redelijke prijs. Dominique Vreven van restaurant 't Vlierhof mag zich sinds 2007 de trotse eigenaar noemen van zo'n Bib Gourmand. Het geheim van zijn succes zit ongetwijfeld in een klein, maar onbetaalbaar hoekje. Hij kookt als een ware ambachtsman. Fonds, sauzen, brood, desserts en koekjes: alles maakt hij zelf. Hij verzorgt zijn moestuin als was het een Arabische volbloed. De groenten, het fruit en de kruiden die in 't Vlierhof worden geserveerd kunnen moeilijk rechtstreeks op je bord terechtkomen.

Het voorgerecht is een ode aan de rijkdom van zijn moestuin: 'De Haspengouwse seizoensproducten met respect verwerken, het is altijd de leidraad geweest doorheen mijn werk als chef. Snijbiet of warmoes is een van die "vergeten" groentesoorten die ik in de moestuin teel. Ik laat ze opgroeien in een groot kleurenpalet, van goudgeel tot knalrood, van donkergroen tot ongevoon lila. In de handel zul je deze groente nauwelijks tegenkomen. Je kunt ze best vervangen door paksoi. Streepjesbiet is een grappige variant uit de bietenfamilie. Jong gebruikt is ze heerlijk zoet, met die lichte aardse toets die zo typisch is voor bieten. Bij dit gerecht past een glaasje schuimwijn van Schorpion, de Vliermaalse wijnproducent.'



Voor zijn hoofdgerecht gebruikt Dominique Vreven Haspengouwse frambozen van eigen kweek. Hij heeft een zestal variëteiten in zijn moestuin, zodat hij van juni tot oktober kakelverse frambozen kan serveren. Ook de pastinaken teelt hij zelf, en dat heeft zo zijn reden: 'Alleen verse pastinaken geven hun volledige smaak en parfum vrij. Toen wij twintig jaar geleden pastinaak aanboden aan onze klanten, kende vrijwel niemand deze wortel.'

De chef trekt de kaart van de Haspengouwse kwaliteit tot in het dessert: 'Sterappel is een appelsoort die helaas echt aan het verdwijnen is. Deze fantastische kleine rode appel met zijn kleine puntjes (de sterretjes) bewaart maar heel kort en is dus op zijn lekkerst als je hem zo vers mogelijk opeet. Je moet hem wel de tijd laten om voldoende op kleur te komen. Haspengouwse bodem is ook een ideale voedingsbodem voor druiven. In onze moestuin telen we ze in alle maten en soorten met een voorkeur voor pitloze, uiterst aromatische druifjes.'

*Het Haspengouwse streekmenu van
Dominique Vreven*

Forel verpakt in beenham en snijbiet met rode biet en streepjesbiet

Ragout van konijn met frambozen en Bloesembink met puree van pastinaken

Sterappeltjes uit de oven met perensorbet en pitloze tuindruiven