

## Tweesterrenchef De Jonkman bereidt heerlijk kerstmenu voor kwetsbaren



Filip Claeyns was in zijn sas in De VORK. Henk Deleu

### KORTRIJK

Filip Claeyns (47) van De Jonkman in Sint-Kruis trok naar volksrestaurant VORK in Kortrijk om er tips te geven voor een feestelijk kerstmenu voor de meest kwetsbaren onder ons. Hij wordt ook peter van VORK.

Hoog culinair bezoek dinsdag in VORK. Medeoprichter van NorthSeaChefs Filip Claeyns hielp een kerstmenu samenstellen in het volksrestaurant, tijdens een leerrijke workshop voor het team in de keuken.

«Zo pekelt Filip Claeyns vissen altijd vooraf, zodat ze allemaal hetzelfde zoutgehalte hebben. Hij heeft ons dat geleerd, zodat we niet met de losse hand met peper en zout aan de slag moeten», zegt chef-instructeur Charlotte Saesen (29) uit Westrozebeke.

Het kerstmenu in VORK wordt straks om duimen en vingers van af te likken. Het voorgerecht omvat cannelloni, gedroogde ham, roquette sla en crème van curry. Gevolgd door een 'catch of the day' – wellicht zal dat schelvis zijn – met bouillonaardappel en boter- raap als hoofdgerecht. Nage-

nieten wordt het met citroen- crème met chocolademousse als dessert, afgewerkt met crumble van pinda en cacao.

«We mikken minstens op tweehonderd feestelijke kerst- maaltijden, aan 2 euro. Bij voorkeur voor de meest kwets- baren onder ons, die geselecteerd worden in overleg met de armenvereniging A'kzie», legt schepen van Welzijn Philippe De Coene (Vooruit) uit. Filip Claeyns vindt het een eer om zich mee in te zetten: «Het is mijn taak als chef om mijn kennis door te geven. We zetten er onze sector in een positief dag- licht mee. De Coene. (LPS)