

KENMERK VAN HET WARE

Eat this – Fish moet wel een van de eenvoudigste visboeken zijn die ons ooit onder ogen kwam. Wij kenden de makers niet, en hebben dus ook hun debuut *Eat this* gemist. Maar nu zijn we fan van deze hippe Zeeuwse broers, van wie de culinaire roots liggen in de toprestaurants van de regio, zoals De Kromme Watergang en de restaurants van Sergio Herman.

FOTOGRAFIE HEIKKI VERDURME

OESTERTARTAAR

Voor twee personen

- 1 of 2 grote oesters per persoon
- 35 g komkommer, in brunoise gesneden
- enkele druppels citroensap
- 1 theelepel furikake
- snuffe peper
- scheut olijfolie
- kwart avocado, in blokjes gesneden
- scheut dashi azijn
- enkele blaadjes verse munt, fijngesneden
- enkele blaadjes verse koriander, fijngesneden

Afwerking

- 1 oesterblad
- enkele takjes rode klaver
- *crushed* ijs

1 Open de oesters, haal ze uit hun schelp en maak de schelpen schoon. Snijd de oesters in kleine stukjes tot een tartaar.

2 Voeg alle andere ingrediënten samen en meng door de oestertartaar.

3 Vul de schelpen met de tartaar en werk af met het oesterblad en de klavertakjes. Serveer op *crushed* ijs.



SCHEERMESSEN SESAM

Voor twee personen

- 10 scheermessen
- 1 scheut goma dressing
- snuffe togarashi
- sap en zest van 1 limoen
- scheut olijfolie
- enkele verse enoki paddenstoelen
- enkele takjes shiso cress

1 Breng een pan met water aan de kook en kook de scheermessen kort tot ze openstaan. Haal ze uit de pan en snijd het vruchtvlies eruit.

2 Maak de scheermesjes aan met de goma dressing, de togarashi, het limoensap, de limoenzest, de olijfolie, de enoki paddenstoelen en de shiso cress. Dresseer in de scheermesheften en serveer.



MAKREEL, APPEL, KOMKOMMER, DILLE

Voor twee personen

Pekelbad

- 1 liter water
- 60 g zout
- 200 g makreelfilet, ontgraat en ontveld

Appel-komkommer vinaigrette

- 1 komkommer
- 2 groene appels
- 20 g zure room
- 8 g chardonnay azijn
- 15 g sushia zijn
- snufje zout

Dille olie

- 1 bos dille, ongeveer 80 g
- 40 g spinazie
- 300 g druivenpitolie
- scheut dilleolie, ongeveer 20 g

Afwerking

- 1 groene appel, ongeschild, in reepjes gesneden
- 1 minikomkommer, in stukjes gesneden
- enkele dilletakjes

1 Breng het water met het zout aan de kook om het zout op te lossen. Laat het pekkelbad daarna minstens twee uur volledig afkoelen. Pekel de makreelfilets tien minuten. Haal ze uit de pekkel en dep ze droog.

2 Pers de komkommer en de appels in een sapcentrifuge en meng veertig gram van het sap met de zure room, de chardonnay azijn, de sushi azijn en een snufje zout.

3 Mix de dille, de spinazie en de druivenpitolie twee minuten in een blender. Giet de dille olie in een pan en verwarm tot ze begint te scheiden. Zeef de olie door een doek. Voeg drie lepels dille olie toe aan de appel-komkommernmix en roer tot het mooi geschild is. Bewaar de rest van de dille olie.

4 Dresseer de gepekkelde makreel en de appel-komkommernmix op een bord en werk af met stukjes appel en komkommer en enkele dilletopjes.



ANSJOVIS, DESEMTOAST, BIESLOOK

Voor twee personen

- 100 g desembrood of bruinbrood, in dunne plakjes gesneden van 2 bij 8 cm
- scheut olijfolie plus extra voor afwerking
- 1 blikje gezouten ansjovis zoals Zallo of Ortiz
- 2 eetlepels bieslook, fijngesneden

1 Verwarm de oven voor op 180°C.

2 Besprenkel het brood met een scheut olijfolie en bak gedurende tien minuten in de oven op 180°C. Beleg de toastjes met de ansjovis en bestrooi met de bieslook.

3 Serveer met extra olijfolie.



KABELJAUW IN PAPILOT, ZEEGROENTEN, KAMILLEBOTER

Voor twee personen

Pekelbad

- 1 liter water
- 60 g zout

Ingrediënten

- 2 kabeljauwfilets
- 100 g boter
- 2 el kamillethee
- 10 g prei, fijngesneden
- 2 jonge aardappels, gekookt en in plakjes
- enkele takjes lamsoor
- enkele takjes zeekraal
- enkele takjes zeemelde
- snufje peper

1 Verwarm de oven voor op 180°C.

2 Breng het water met het zout aan de kook om het zout op te lossen. Laat het pekelbad daarna minstens twee uur volledig afkoelen. Pekel de kabeljauwfilets tien minuten. Haal ze uit de pekel, dep ze droog en leg in een ovenschaal met bakpapier.

3 Laat de boter smelten in een pan en meng de kamillethee er doorheen.

4 Voeg een lepel van de kamilleboter, de prei, de aardappels en de zeegroentes toe aan de kabeljauwfilets. Kruid met peper en knoop het bakpapier dicht met een touwtje. Gaar tien minuten in de oven op 180°C.

TEMPURA SOFTSHELL KRAB

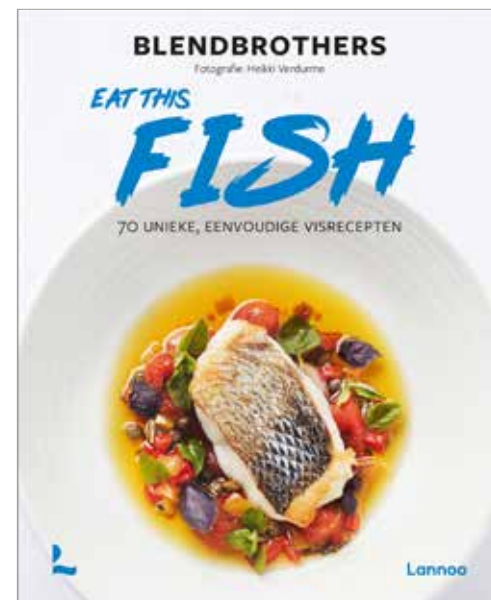
Voor twee personen

- 15 g gist
- 430 g water, lauwwarm
- 325 g bloem
- snuf zeezout
- snuf suiker
- 1 softshell krab
- sap en zest van 1 limoen plus wat extra
- 2 eetlepels mayonaise
- 1 theelepel sambal

1 Los de gist op in het lauwwarme water. Meng met de bloem, een snuf zeezout en de suiker en dek af met een doek. Laat circa drie kwartier rijzen op een warme plek in de keuken. Roer voorzichtig door voor gebruik.

2 Snijd de softshell krab in tweeën, paneer beide delen in de tempuramix en frituur goudbruin op 180°C. Haal uit de frituur en verfris met wat limoensap en limoenzest.

3 Meng de mayonaise met de sambal, het limoensap en de limoenzest en serveer.



Uitgeverij Lannoo

ISBN 9789401482370, € 25,99

