

THE WORLD IS MY OYSTER

De auteurs van *Het oesterboek* (een hoogleraar schelpdiercultuur en twee Zeeuwse journalistes) hebben allen een oneindige passie voor oesters en dat blijkt uit dit magistrale werk: het compleetste oesterboek dat ons ooit onder ogen kwam. Met recepten voor gevorderden. De bespreking staat op pagina 41.

CREUSES VAN DE BARBECUE

Recept: *DP Arkenbout van De Vluchthaven*¹³

- 24 creuses

Voor de marinade:

- sap van 1 limoen
- 2 stengels bosui in fijne ringen
- 2½ cm gember zonder schil, in fijne brunoise
- ½ el nam pla (Thaise vissaus)
- 1 tl scherpe mosterd
- 3 el zoete sojasaus
- 6 el zoute sojasaus
- 3 el druivenpitolie
- 1 el sesamololie
- 2 el tamarinde siroop
- ½ bosje koriander, fijnggehakt

1 Voeg alle ingrediënten van de marinade samen en laat een paar uur trekken. Houd een beetje limoensap apart.

2 Steek ondertussen de barbecue aan.

3 Leg de creuses met de bolle kant naar onderen, zo recht mogelijk in de barbecue (eventueel zes of acht per keer).

4 Zodra de oester openklapt, na ongeveer drie minuten (soms blijven ze dicht), haalt u ze van de barbecue.

5 Laat het teveel aan vocht weglopen en maak de oester los van de schelp. Schenk in iedere oester één à twee eetlepels marinade. Serveer met een paar blaadjes koriander en nog een drupje limoensap.



PLATTE OESTER MET LIMOENGEL, KOMKOMMERGRANITÉ EN OESTERBLAD

Recept: *Wouter Kik, restaurant Codium*¹⁶

- 4 platte Zeeuwse oesters

Voor de granité van komkommer

- 50 ml suikerwater 1:1
- 2,5 blaadjes gelatine
- 300 ml komkommersap (hele komkommers uitpersen)

- 1 el limoensap
- 2 g zout

Voor de limoengel

- 1 blaadje gelatine
- 200 ml limoensap
- 100 g suiker
- 50 ml water
- 3,5 g agar agar
- een oesterblad

Voor de vinaigrette

- 50 ml algenazijn
- 50 ml water
- 50 ml olijfolie
- peper zwart/wit
- gemalen korianderzaad

1 Verwarm het suikerwater, los de gelatine erin op en breng opnieuw naar kamertemperatuur.

2 Meng met een staafmixer de overige ingrediënten met het suikerwater. Bevries de massa op een platte iets verdiepte plaat, en schraap het daarna tot granité.

3 Week vervolgens de gelatine voor de limoengel.

4 Kook de overige ingrediënten drie minuten op half vuur. Los de gelatine erin op en laat opstijven in de koeling. Draai glad tot een gel in een keukenmachine.

5 Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette.

6 Steek de oesters open en maak ze los. Doe daarop een eetlepel vinaigrette.

7 Schep vervolgens een eetlepel granité op de oester. Spuit op de oester wat gel van limoen en leg daarop een oesterblad.



IMPERIAL OESTER MET VENKEL, ALGEN EN KRUIDEN

Recept: Syrcó Bakker van Pure C/18*

- 8 Imperial oesters
- Voor de venkelsalade*
- ½ venkel
- diverse algen (vers)
- 1 sjalot
- 100 ml olijfolie
- 5 ml suhiazijn
- 1 el limoensap
- zeste, van citroenschil
- peper
- zout

Voor de dressing

- oestervocht
- 50 g yoghurt
- algenpoeder
- 100 ml dashi
- zeste, van citroenschil
- limoensap
- verse kruiden
- zeewier

1 Snijd de venkel in brunoise en blancheer kort.

2 Snijd de algen fijn en snipper een sjalotje. Maak van deze ingrediënten een salade en doe daar de olijfolie, de suhiazijn, het limoensap, de zeste en peper en zout naar smaak bij.

3 Voor de dressing maakt u de oesters open. Mix het vocht van de oesters met de yoghurt, het algenpoeder, de dashi, het limoensap en wat zeste in de mixer. Passeer het geheel.

4 Maak van de rest van de olie een kruidenolie door verse kruiden naar smaak te mixen met de olijfolie. Verwarm de olie tot ongeveer 60°C en passeer door een doek.

5 Maak een vinaigrette van een deel van de dressing en twee delen olie.

6 Doe een schepje salade in de oesterschelp en leg de oester erop. Marineer de oester met de vinaigrette. Werk af met een mooi kruidenboekje en wat zeewier.



OESTER MET MARGARITA MESCAL

Recept: The Blend Brothers

- 2 Zeeuwse creuses per persoon

Voor de granité

- vocht van 4 oesters
- 10 ml mescal
- 20 ml tequila
- 30 ml triple sec
- 5 ml yuzusap
- 30 ml limoensap
- 20 ml suikersiroop

Voor de salsa chipotle (een gedroogde en gerookte jalapeñopeper)

- ½ gedroogde chipotle
- 4 sjalotten
- ½ teen knoflook
- 1 jalapeñopeper
- 100 g tomatenblokjes
- 2 limoenen
- snuf zout
- takje huacatay (een Peruaanse plant met de smaak van koriander, munt en basilicum)

1 Meng alle ingrediënten voor de granité en zet in de diepvries.

2 Steek de Zeeuwse creuses open en bewaar het oestervocht.

3 Leg de chipotle een uur in water. Pel de sjalotjes en de knoflook en snijd ze fijn. Snijd de chipotle in drieën, haal de pitjes uit de jalapeño en snijd in brunoise.

4 Stoof de sjalotjes, de knoflook, de chipotle en de jalapeñopeper aan in olie op een laag vuur, maar laat het niet kleuren. Voeg de tomatenblokjes toe en laat goed doorgaren.

5 Verwijder de schil van de limoenen en snijd de partjes eruit. Voeg ze toe aan de salsa, maar laat niet mee garen. Voeg naar smaak zout toe en haal de chipotle eruit. Mix alle overige ingrediënten.

6 Neem een schaal. Leg de oesters in de schelp op een eetlepel van de salsa en leg er met een theelepel wat granité op. Werk af met een takje huacatay.



ZEEUWSE TAFELOESTER MET KARNEMELK, VLIERBES EN KELPWIER

Recept: Thomas d'Hooghe, zelfstandig chef-kok

- 8 Zeeuwse tafeloesters
- Voor de fumet (visbouillon)*
- 1 l visfumet
- 400 g kelpwier (vers)
- Voor de vinaigrette*
- 100 g vers zeewier
- 10 g sjalot
- 2 g gepekeld jalapeño-peper
- 100 ml dashiazijn
- 20 ml sushiazijn
- 20 ml vlierbloesemazijn
- 5 g blanke miso
- limoenrasp en -sap
- peper en zout
- Voor de beurre blanc*
- 1 teen knoflook
- 5 zwarte peperkorrels
- 150 ml kelpwierbouillon
- 20 ml natuurazijn
- 20 ml vlierbloesemazijn

- 200 ml Champagne
- 50 ml karnemelk
- 200 gr boter in blokjes
- zilte takjes

- 1 Laat de kelpwieren en de visfumet dertig minuten zachtjes trekken op een laag vuur.
- 2 *Vinaigrette*: snijd het zeewier, de sjalot en de jalapeño-peper klein en meng met de dashiazijn, sushiazijn, de vlierbloesemazijn en de blanke miso met limoenrasp en -sap en kruid af met peper en zout.
- 3 *Beurre blanc*: voeg de knoflook, de peperbollen, de kelpwierbouillon, de azijnen en de Champagne samen en laat reduceren tot 200 milliliter. Voeg de karnemelk toe en zeef. Kook de reductie op. Monteer met de staafmixer blokje voor blokje de boter toe aan de reductie.
- 4 Steek de oesters open en maak los. Maak met aluminiumfolie een nestje in de zeef van een stoompan. Druk hier de oester in en stoom drie minuten boven de kokende kelpwierbouillon. Werk af met de zilte takjes.

ZEEUWSE TAFELOESTER MET MARGARITA, TOMARILLO EN PEQUIN

Recept: Edwin Vinke van De Kromme Watergang¹⁸

- 4 oesters per persoon
- Voor de margarita*
- 1 el honing
- 200 ml triple sec
- 100 ml tequila
- 1 limoen, rasp
- pequinpeper
- snuf zwarte peper
- Voor de tomarillo*
- 3 stuks tomarillo
- ½ citroen, sap en rasp
- snuf peper en zout
- stukjes tomaat en kruiden

- 1 Karamelliseer de honing in de pan en blus met de triple sec en de tequila. Laat alles even inkoken. Voeg daarna de rest van de ingrediënten, behalve de pequinpeper, toe en laat afkoelen.
- 2 Laat de pequinpeper weken in water, snijd hem vervolgens fijn en meng door de margarita.
- 3 Pel alle tomarillo's en doe ze in de blender. Meng er de citroen en peper en zout doorheen.
- 4 Maak de oesters open en los van de schelp en leg de schelpen op een mooie schaal. Lepel wat tomarillo in de schelp en leg daar de oester op, werk af met de margarita en versier met wat stukjes tomaat en kruiden.



Uitgeverij Lannoo,
ISBN 9789401481137, € 39,99

