

Zeilen culinair

Topkok Albert Kooy is een enthousiaste zeiler. Genietend op zijn boot, die in Friesland ligt, zeilt hij regelmatig door Nederland. Het land waar hij trots op is. Er komt zoveel moois uit ons land. Neem bijvoorbeeld de kokkels en mosselen uit de Waddenzee, verse asperges of garnalen. Producten die met weinig bereiding heerlijk zijn. Met de boot kom je op de mooiste plekjes waar je heerlijke lokale producten kunt kopen. En daar gaat het bij Albert om: producten van eigen bodem of uit eigen wateren.

Albert neemt ons mee aan boord geeft ons tips om heerlijke maaltijden aan boord te serveren, met eerlijk producten onderweg gekocht op de lokale markt. Want wat is er mooier dan zeilen combineren met heerlijk eten, voor anker liggend in de prachtige natuur, met een goed glas wijn...

RECEPT 1 WADDENZEE

Kokkels zijn heerlijk in gerechten en je kunt ze ook rauw eten. Ze worden handmatig gevangen in de Waddenzee. Een alternatief voor kokkels zijn venusschelpen (vongole).

jonge hutspot met hachee van Waddenzee-kokkels voor 4 personen

- 300 g eigenheimers aardappels, geschild, in stukken
- 12 kleine jonge bospennen
- 1 plak (20 g) gedroogde ham bijv. serrano- of parmaham
- 130 ml olijfolie
- 8-12 jonge bosuitjes, in schuine stukjes
- 2 tenen knoflook, gekneusd
- 1 blaadje laurier
- 100 ml witte wijn
- 200 ml (eigengemaakte) kippenbouillon
- 400 g Waddenzee-kokkels
- 1 sjalotje, in dunne ringetjes
- 1 rode peper, ragfijn gesneden
- 100 ml slagroom, lobbijg geklopt

Kook de aardappels in 20 min. gaar. Schil de bospennen en **blancheer** ze 4 min. in kokend water met zout.

Zet een grote pan met antiaanbaklaag op het vuur en verhit hierin



de ham met 100 ml olijfolie. Voeg de bosui toe en bak 2 min. Voeg de bospeen, knoflook en laurier toe en blus af met de wijn en 100 ml bouillon. Stoof alles in \pm 5 min. gaar en breng op smaak met zout en vers gemalen peper. Verwijder knoflook, laurier en ham. Verwarm intussen de rest van de bouillon, breng op smaak met zout en stamp dit door de aardappel. Houd de puree warm. Bak in de rest van de olijfolie de kokkels met het sjalotje en de rode peper tot de kokkels open staan. Roer de slagroom door de aardappelpuree tot een gladde, dunne puree en verdeel over 4 borden. Leg de groenten hierop en als laatste de kokkels in de schelp. Bereiden \pm 45 min.

RECEPT 2

TEXEL: PASTILLA VAN TEXELS LAM MET LAMSOREN EN KROKANTE DADEL

'De bakermat van Nederlands lamsvlees is Texel.'

Dit streekproduct heeft de handelsnaam Echt Texels Lamsvlees gekregen. Lamsoor, of zeeaster, is een voorjaarsgroente. De naam komt waarschijnlijk door de oorvormige blaadjes en omdat de schapen ze graag eten. Lamsoor groeit op de schorren van de Waddenzee en Zeeland. Het is zilt van smaak doordat het zout water opneemt, maar minder zout dan zeekraal.'

voor 4 personen

- 4 Texelse lamskoteletjes met (lang) been à 125 g
- 125 ml olijfolie
- 300 g Texelse lamsoren
- 2 sjalotjes, fijngesneden
- 4 vellen filodeeg (diepvries)
- 4 grote, verse dadels (Medjool)*, pit verwijderd, opengesneden
- 80 g biologische zuurkool
- 4 plakjes gerookt spek

Bestrooi de lamskoteletten licht met zeezout en vers gemalen zwarte peper. Bak ze goudbruin in 3 el olijfolie en leg ze op een schone theedoek of keukenpapier.

Verhit 2 el olijfolie en roerbak 200 g lamsoren 2 min. op hoog vuur.

Voeg de sjalotjes toe en zet het vuur uit. Schep de lamsoren en sjalot in een zeef en laat afkoelen.

Snijd de filodeegvellen in tweeën en leg ze kruislings op elkaar.



Leg op elk kruis een kotelet en verdeel de lamsoren erover. Verpak ze tot 4 pakketjes en bestrijk met olijfolie.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Vul de dadels met zuurkool en wikkel ze in het spek. Bak de pastilla's en de dadels goudbruin in de oven. Controleer steeds even of ze niet te bruin worden.

Roerbak intussen de rest van de lamsoren in 1 el olijfolie.

Serveer de dadels op een beetje lamsoor bij de pastilla.

Bereiden ± 15 min / afkoelen ± 15 min / oven ± 10 min.

RECEPT 3

ZEELAND: KOUDE LOEMPIA VAN ZEEKRAAL EN GARNALEN MET WARME MAYONAISE

Zeeuwse garnalen zijn een echte delicatessen en heerlijk in combinatie met Zeekraal.

'Zeekraal is een stengelgroente die bestaat uit vertakte, vlezige stengeltjes. De groente wordt alleen als jonge plant gegeten, heeft een uitgesproken zilte smaak en zit boordevol vitaminen. Zeekraal groeit op de schorren (kwelders), buitendijkse gebieden die onder invloed staan van eb en vloed. De jonge malse stengeltjes zijn verkrijgbaar vanaf april-mei tot juli. Ze komen voornamelijk uit Zeeland.'

voor 4 personen

- 4 rijstvellen (toko)
- 3 el olijfolie
- 120 g jonge Zeeuwse zee kraal
- 1 sjalotje, fijngesneden
- 120 g gepelde Stellendamse garnalen (zonder conserveringsmiddelen)





warme mayonaise
2 eierdooiers (van scharreleieren)
1 tl gladde mosterd
2 el rijstazijn (toko)
200 ml arachide olie

Week de rijstvellen ± 5 min. in koud water en laat ze uitlekken op een theedoek. Verhit de olijfolie en bak de zeekraal 2 min. Voeg de sjalot toe en breng op smaak met vers gemalen zwarte peper. Schep de zeekraal en sjalot in een zeef en laat afkoelen. Meng de afgekoelde zeekraal door de garnalen. Vouw de zeekraal met de garnalen in de rijstvellen tot loempia's. Klop voor de mayonaise de eierdooiers met de mosterd en azijn au bain marie (boven een pan met nét kokend water). Voeg, als het mengsel dik is geworden, langzaam de olie toe, net zoals bij gewone mayonaise, en breng op smaak met zout.

Tip: je kunt de mayonaise evt. als eerste maken. Bewaar hem dan in een thermoskan, want hij moet warm worden geserveerd!
Bereiden ± 25 min / afkoelen ± 10 min.

RECEPT 4 KROKANT GEBAKKEN ASPERGES MET DIPSAUS VAN NIEUWE HARING

voor 4 personen

12 (witte) asperges AA, geschild
bloem
ei, losgeklopt
broodkruim
500 ml geklaarde boter

dipsaus

1 nieuwe haring
100 ml Kikkoman sojasaus
1 tl (Chinese) sesamolie
1 el gembersiroop
1 el gesneden bieslook

Maak de dipsaus: vries de haringfilet heel even aan en snijd hem in piepkleine blokjes. Meng de haring met de sojasaus, 50 ml water, sesamolie, gembersiroop en bieslook. Kook de asperges 2 min. in zout water (16 g zout per l) en laat ze afkoelen in het eigen vocht. Dep de asperges droog. Doe bloem, ei en broodkruim in 3 aparte borden. Haal de asperges achtereenvolgens door de bloem, het ei en het broodkruim. Verhit de boter en bak de asperges in 2 delen in 5 min. goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer met de dipsaus.

Meesterkok Albert Kooy heeft een boek geschreven: "Nieuwe Nederlandse keuken" Deze duurzame, dier- en milieuvriendelijke, eigentijdse en gezonde keuken is geïnspireerd op de culinaire cultuur van ons land en combineert deze met internationale ingrediënten en technieken. Hierdoor ontstaan verrassende nieuwe gerechten.

