

Zeewier zoeken in de Oosterschelde **Rungis** geeft **workshop** aan boord van YE 100



Een uitnodiging van Rungis is altijd de moeite waard en ook deze keer was er weer een select gezelschap van chefs dat mee aan boord kon van de YE 100. En ja, als je gaat varen ben je letterlijk overgeleverd aan de elementen die ditmaal niet zo geweldig waren. Het regende en waaide behoorlijk, gelukkig net niet hard genoeg om zeeziek van te worden, maar chefs zijn niet voor een gat te vangen. Tijdens het varen werden we goed verwend met allerlei lekkers en alvast een beetje uitleg. Eenmaal op een gigantische zandbank of eigenlijk schelpenbank aangeland, ging zonder uitzondering iedereen de strijd met de elementen aan. Het regende behoorlijk maar toen dat eenmaal stopte waaide het zo hard dat we al weer droog waren voordat we aan boord gingen. De enige officiële Nederlandse zeewiersnijder Jan Kruijsse toonde het gezelschap allerlei wieren en andere interessante zaken zoals de lege haaieneieren die iedereen wel eens had gezien zonder te beseffen wat het waren. En het werd ook duidelijk dat je niet altijd zo maar de zee op kan en altijd van alles kan oogsten.

niet alleen maar mooi weer

Jan legde ook uit dat er wel degelijk seizoenen zijn voor het zeewier. Zo is de bekende wakame pas in het late najaar beschikbaar en verdwijnt zodra de temperatuur te hoog wordt. Maar er zijn altijd voldoende wieren beschikbaar, al moet je er de ene keer wat meer moeite voor doen dan de andere. Het lekkere rode hoortjeswier is altijd een fijne om mee te werken en de zeesla, dulce en nog een aantal zeer bruikbare soorten kunnen je gerecht een spannende draai geven.

uitleg en hapjes en drankjes

Op de terugweg maakte Niels van den Berg van Rungis natuurlijk weer een van zijn geweldige creaties die alle chefs duidelijk maakte hoe eenvoudig het eigenlijk is om met zeewier te werken. En Rungis liet ook nog een mooi assortiment zeer makkelijk bruikbare producten zien waarin zeewier verwerkt is, zoals de zeer fijne zalf van codium.

Rungis

www.rungis.nl





Wilde Wieren uit de Oosterschelde

Door het 'wild snijden' van Jan Kruijssse wordt vers zeewier beschikbaar voor de Nederlandse chefs. De wieren worden op bestelling voor u gesneden.

Nationaal Park de Oosterschelde is een natuurgebied met zeer goede waterkwaliteit. Het resultaat is het meest zuivere zeewier, in het wild gesneden. En kwalitatief beter dan gezouten of gedroogd zeewier.

Het gebruik van zeewier wordt vaak geassocieerd met de Japanse keuken. Wat veel mensen niet weten is dat er ook in Europa een lange traditie op het gebied van zeewieren is. Zeewieren zijn juist prima inzetbaar in de Franse en Nederlandse keuken. Denk hierbij aan stampot, salade, of kort gestoofd.

Zeeslawier

Vers gesneden, uit de Oosterschelde.

Seizoen: Juni tot december.

Smaak: Mals en zacht, licht zilt. De smaak heeft iets weg van spinazie of wittekool.

Bereidingswijze: Kort stoven of blancheren, het wier wordt dan zachter. Ook prima geschikt om vis mee in te pakken.

Combineren met: Schaal- en schelpdieren.

Roodhoortjeswier

Vers gesneden, uit de Oosterschelde.

Seizoen: Van juli tot december.

Smaak: Fruitige smaak. De structuur doet denken aan zeekraal.

Bereidingswijze: Rauw verwerken, kort stoven of frituren in tempura. Gedroogd en als poeder een super zoutvervanger. Geeft een rode kleur af.

Combineren met: Zeer veel combinaties mogelijk, zowel hartig als zoet.

Codium

Vers gesneden, ook wel viltwier genoemd, uit de Oosterschelde.

Seizoen: Jaar rond verkrijgbaar.

Smaak: Zeer mooie en aromatische smaak. Vlezige buisvormige stengels.

Bereidingswijze: Rauw of kort gestoofd. Ook te verwerken tot ijs, olie of poeder.

Combineren met: Voorgerechten met oester of bijvoorbeeld tartaar van zeebaars.

Wakaméwier

Vers gesneden, uit de Oosterschelde.

Seizoen: Van april tot juni. Dit zeewier groeit als de watertemperatuur onder de 15°C is. Daarna verdwijnt het.

Smaak: Nootachtig aroma en diepe minerale smaak.

Bereidingswijze: Zeer geschikt om vis mee in te pakken en vervolgens in de oven te garen. Hier wier wordt dan knal groen.

Combineren met: Vis met een stevige smaak. Probeer ook eens samen met chocolade.

Dulsewier

Vers gesneden, uit de Oosterschelde.

Seizoen: Van juni tot en met september.

Smaak: Mals en zacht, licht zilt. De smaak heeft iets weg van spinazie of wittekool.

Bereidingswijze: Rauw aanmaken met olijfolie of kort stoven of blancheren. Ook prima geschikt om vis mee in te pakken.

Combineren met: Zeer veel combinaties mogelijk, bijvoorbeeld met schaal- en schelpdieren.

Zee-Eikwier

Vers gesneden, uit de Oosterschelde.

Seizoen: Jaar rond verkrijgbaar.

Smaak: Zilt en nootachtig. Vrij stevig, wordt zachter bij verhitting.

Bereidingswijze: Koken of als chips door te bakken in de oven samen met olijfolie en sesamzaad.

Combineren met: Sojasaus en groenten gerechten die een nootachtige toevoeging kunnen gebruiken.

Visdraadwier

Vers gesneden, uit de Oosterschelde.

Seizoen: Bij zachte winter het jaarrond. Na storm lastig verkrijgbaar, het wier slaat los en drijft weg.

Smaak: Krokant en licht zilt.

Bereidingswijze: Rauw houden. Op het allerlaatst aan je gerechten toevoegen.

Combineren met: Mooi krokant bij koude hartige gerechten.

Zeespaghettiwier

Vers gesneden, ook wel riemwier genoemd.

Seizoen: Van april tot en met oktober.

Smaak: Milde en lekkere zeewier smaak.

Bereidingswijze: Blancheren, stoven of koken.

Combineren met: De zachte smaak leent zich voor subtiele gerechten. Doet na 5 minuten koken echt aan gekookte spaghetti denken! Net zo zacht, vlezig en rijk.

Iersmoswier

Vers gesneden, uit de Oosterschelde.

Seizoen: Van juli tot oktober, in kleine hoeveelheden beschikbaar.

Smaak: Zonder bereiding is Iersmos vrij hard. De smaak is zilt.

Bereidingswijze: Koken om als bindmiddel te gebruiken. De bindende stoffen lossen op in het water. Ook als chips te frituren.

Combineren met: Te gebruiken in pudding of aspic.

Japans besenwier

Vers gesneden, uit de Oosterschelde.

Seizoen: Van februari tot en met augustus.

Smaak: Pittige zeewiersmaak.

Bereidingswijze: Blancheren, stoven of als tempura.

Combineren met: Aardappel en vis. De stevige smaak vraagt om een combinatie met andere stevige smaken.

Rungis

