

De zilte smaak van de wadden

**Rijk, dat zijn de Waddeneilanden. Aan ruimte,
aan rust, aan mooie stranden en golvende dui-
nen. En aan lekkernijen.**

Jacques Hermus

e zee levert mosselen, ziltsmakende oesters, garnalen, 'witte zalmen' (harders) en jagende zeebaarzen. Schapen en koeien grazen op door zoute winden aangeraakt gras, geven heerlijk vlees en nog lekkerder kaas. Imkers maken honing met bijzondere bijen, kooikers jagen op eenden, bakkers bakken bijzondere

koeken en broden. En overal is het leven goed, daar op die eilanden.

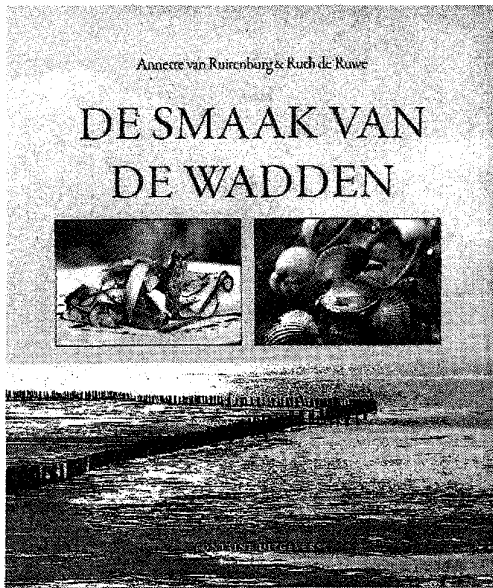
Dat vonden ook Annette van Ruitenburg en Ruth de Ruwe. Hun liefde voor de eilanden hebben ze nu verval in een kloek boek, 'De smaak van de Wadden.' Veel fotografie van de hand van De Ruwe - van recepten, maar vooral van jagende lichten, schuimende koppen en knoestige mannen - een flink aantal verhalen en sfeerbeschrijvingen, interviews, zelfs gedichten (over de 'huilers op het strand') en een reeks recepten met echte waddenproducten. Allemaal om van te smullen. En het is een heel mooi uitgegeven boek, met zo'n gecapitonnerde omslag.

Er zijn wel wat kanttekeningen te maken. Zo zijn de foto's helaas zo overdadig aanwezig, dat er weinig ruimte is voor bijschriften en des te meer te raden achterlaten aan de lezer. We zien een schitterende foto van visjes aan de waslijn, maar lezen nergens dat het hier gaat om tongcharretjes. Sterker nog, deze windgedroogde lokale lekkernij komen we in de tekst nergens tegen.

En zo zijn er meer culinaire omissies (waddenoesters, die in een bijzinnetje 'een plaag' worden genoemd!). Misschien het grootste bezwaar is dat het vooral een Texels boek is geworden: bijna de helft van het boek gaat over het grootste eiland. Niet toevallig, want de samenstellers wonen daar. En zij komen zelf ook nogal eens voor in de verhalen. Beetje navelstaarderig dus.

Toch blijft er genoeg lekkers te rapen, plukken en maken uit het boek en van de wadden. Het tongstrelende lamsvlees, de ouderwetse schapenkaas van schapenboerderij De Waddel op Texel, cranberrysap en andere bewerkingen van deze superbes van Skylge, lamsoor en zeekraal, duindoornbessen of honing, het zijn de ingrediënten voor een mooi feestmaal. Een maal dat deels wordt opgediend door sterrenkoks als Marco Poldervaart (De Gastronomie, Harlingen) en Jef Schuur (Bij Jef, Den Hoorn), deels door de schrijfster en thuiskok Van Ruitenburg. De wadden in ruim veertig recepten, het kon minder.

Annette van Ruitenburg en Ruth de Ruwe - De smaak van de Wadden. Fontaine, 's-Graveland; 256 blz., € 39,95



Lamsstoofpotje met gekruide rijst

voorgereikt voor vier personen

500 gr. lamsvlees (van de schouder);
zout en versgemalen peper;
2 eetlepels bloem;
2 takjes rozemarijn;
1 teen knoflook;
1 eetlepel boter;
1 eetlepel olijfolie;
1 deciliter witte wijn
1 blikje tomatenpuree;
bouillontablet en laurierblad;
300 gr. langkorrelrijst;
1 takje majoraan, 1 tijm, 2 munt

Snij het vlees in stukjes. Maak een mengsel van de rozemarijn, tijm en de uitgeperste knoflook. Bestrooi het vlees met peper en zout en wentel het door de bloem. Verhit de boter en de olijfolie in een braadpan en bak het vlees hierin aan. Voeg het knoflook-kruidentmengsel, de wijn en de tomatenpuree aan het vlees toe. Los het bouillonblokje op in kokend water en doe het met de laurier bij het vlees. Laat het vlees een uurtje stoven. Kook intussen de rijst en voeg op het laatst de blaadjes van de kruiden (gehakt of gesnipperd) toe.