

||| HET VOORAFJE ||| HERMUS & ZANDSTRA

De zilte smaak van de Wadden

De culinair recensenten Jacques Hermus en Theo Zandstra switchen tussen dinertafel en keukenblok. Op weekdays leest u hun recepten op de pagina *Vandaag*, naast de weersvoorspelling. Op zaterdag verschijnt *Het Voorafje*. Deze week gaan we naar de Wadden.

Rijk zijn de Waddeneilanden. Aan ruimte, rust, mooie stranden en golvende duinen. En aan lekkerrijen. De zee levert mosselen, oesters, garnalen, 'witte zalmen' (harders) en zeebaarzen. Schapen en koeien grazen op door zoute winden aangeraakt gras, geven heerlijk vlees en nog lekkerder kaas. Imkers maken honing met bijzondere bijen, knoestige mannen stoken hun eigen drankjes of roken vis in een ton. Kooikers jagen op eenden, bakkers bakken unieke koeken en broden. Op het wad is het leven goed.

Dat vinden ook Annette van Ruitenburg en Ruth de Ruwe. Hun liefde voor de Wadden hebben ze vervat in een kloek boek: *De smaak van de Wadden*. Veel fotografie van de hand van De Ruwe - van gerechten, maar vooral van jagende luchten, schuimende koppen en stoere mannen. Voorts een flink aantal verhalen en sfeerbeschrijvingen, interviews, zelfs gedichten (over de *huilers op het strand*) en een reeks recepten met Waddenproducten. Allemaal om van te smullen. Het is een heel mooi boek, met een luxe gecapitonneerde omslag.

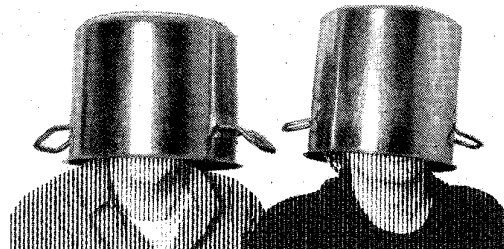
Er zijn wel wat kanttekeningen. Zo zijn de foto's dusdanig overdadig, dat er weinig ruimte is voor bijschriften, dus des te meer te raden voor de lezer. We zien een schitterende foto van visjes die drogen aan een waslijn, maar lezen nergens dat het hier gaat om tongcharretjes. Sterker nog, deze windgedroogde lokale lekkernij komen we in tekst niet tegen. Zo zijn er meer culinaire omissies (waddenoesters, die in een bijzinnetje 'een plaag' worden genoemd). Misschien

is het grootste bezwaar dat het vooral een Texels boek is: bijna de helft van het boek gaat over het grootste waddeneiland. Niet toevallig, want de samenstellers wonen daar. En in de verhalen komen zij zelf ook nogal eens voor. 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 (Terschelling) en Flylân (Vlieland) - lamsoor en zeekraal, duindoornbessen of honing, het zijn de ingrediënten voor een feestmaal.

Een maal dat in het boek deels wordt opgediend door sterrenkoks als Marco Poldervaart (De Gastronom, Harlingen) of Jef Schuur (Bij Jef, Den Hoorn), en deels door de schrijfster en thuishok Van Ruitenberg. De Wadden in ruim veertig recepten, het kon minder.

Annette van Ruitenburg en Ruth de Ruwe, *De smaak van de Wadden*. Uitgeverij Fontaine, 256 blz., €39,95.



Lamsstoofpotje met gekruide rijst Hoofdgerecht, voor 4 personen

500 gram lamsvlees (van de schouder);
zout; versgemalen peper;
2 eetlepels bloem;
2 takjes rozemarijn;
1 takje tijm;
1 teen knoflook;
1 eetlepel boter;
1 eetlepel olijfolie;
1 deciliter witte wijn
1 blikje tomatenpuree;
1 bouillontablet;
1 laurierblad;
300 gram langkorrelrijst;
1 takje majoraan;
2 takje 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 knoflookkruidenmengsel, 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 kruiden toe, gehakt of gesnipperd.

