

Tasty Tour van Texel juli 2014:

Voorgerecht: salade met kort gebakken zeebaarsfilet, met kokkels en ijskruid en een romige kruidendressing

Hoofdgerecht: Pasta met snijbiet, peultjes, room en zeekraalpesto

Lamschenkels met duindoornmosterdsaus

Dessert: Hangop van bosvruchtenkwark met div. bessen met een sausje van wei en wadloper.

Boodschappenlijst:

- 1) potje zeekraalpesto
- 2) 100 g. Shiitakes
- 3) 1 flesje Skuumkoppe
- 4) 1 bakje gemengde bessen
- 5) 1 potje duindoornjam, potje mosterd
- 6) 2 zeebaarsfilet, 300g kokkels
- 7) Stukje Orekees
- 8) Zakje ijskruid
- 9) 1 pot bosvruchten kwark, wat verse kruiden, 300g. snijbiet, 100 g. peultjes
- 10) 0.5 l. slagroom, 2 lamschenkels (vacuum), boter, peper, zout, klein flesje olijfolie, 250 g pasta, 1 ui, 1 wortel
- 11) Klein flesje Wadloper

Te halen bij:

- 1 de Boerderijwinkel Texel – Burgerdijk 4 – 1791 MH – Den Burg (wo-za 10.00-17.00)
- 2 Texelse Paddestoelenkwekerij - Kadijksweg 15a - 1791 LT - Den Burg (koelkastje bij de weg)
- 3 Texelse Bierbrouwerij B.V. - Schilderweg 214 - 1792 CK - Oudeschild (di-zat: 13.30-18.00)
- 4 De Zelfpluktuin – Middellandseweg 4 – 1792 CG – Oudenschild. (ma-zat. 9.30-17.30)
- 5 VOC de Kade Haven 9C - 1792 AE - Oudenschild. Alle dagen
- 6 Vispaleis van der Star – Heemskerkstraat 15 – 1792 AA – Oudeschild (ma-zat. 8.30-18.00)
- 7 Wezenspyk - Hoornderweg 29 - 1791 PM - Den Burg – (Ma: markt- Di-zat:9.30-17.00)
- 8 Texel Saline - Hoornderweg 44- 1797 RA – Den Hoorn – kraam op het pad
- 9 Novalishoeve – Hoornderweg 46 – 1797 RA – Den Hoorn –(di-zat 10.30-16.00)
- 10 Goenga (Spar) – De Naal 1 – 1797 AX – Den Hoorn – (ma- zat: 8.30-18.00)
- 11 Landgoed de Bonte Belevens – Rommelpot 11- 1797 RN – Den Hoorn – (di-wo-do-zat 10.00-17.00)

Voor de planning: begin met de hangop, maak evt, dan de groenten alvast schoon.

Salade met kort gebakken zeebaarsfilet, met kokkels en ijskruid en een romige kruidendressing

Wat heb je nodig?

2 zeebaarsfilets, 1 flesje Skuumkoppe, 1 ui, 1 wortel, 300g kokkels, een zakje ijskruid, 0,25l. slagroom, verse kruiden, klontje boter , een scheutje olie.

Hoe maak je het?

Zet twee borden klaar, verdeel het ijskruid over de borden. Zet een pannetje op met ¼ flesje bier, een grof gesneden ui en wortel. Bak op de andere gaspitt de visfilet in een beetje olie en boter, wacht totdat de boter uitgebruist is doe dan de vis in de pan, eerst kort op de gefileerde kant en daarna op de huid tot dat hij bruin is. Haal de vis uit de pan, leg die op de borden en blus de pan af met nog een restje bier, doe dan de room en de kruiden erbij met wat peper en zout. Laat de room iets inkoken, grote bellen totdat hij iets dikker wordt.

Ondertussen kookt het bier, en doe je de kokkels in de pan, even schudden, kort doorkoken, totdat alle schelpen open zijn.

Schep de schelpen op je bord en giet de roomsaus over de vis en schelpen.

Garneer je bord af met wat eetbare bloemen die je onderweg hebt gevonden. (viooltjes, oostindische kers, goudsbloemen)

Pasta met snijbiet, peultjes, room en zeekraalpesto, Lamschenkels met duindoornmosterdsaus

Wat heb je nodig?

250g pasta (Van Giovanni), 300g snijbiet, 100 g peultjes, 0.25L slagroom en 1 potje Anne's Zeekraalpesto.

2 lamsschenkeltjes , 1 klein potje grove mosterd, 1 potje duindoornjam, 100g. shiitakes, stukje Orekees.

Hoe maak je het?

Snij en was de snijbiet, en maak de peultjes schoon. Roer de duindoornjam met de mosterd naar smaak door elkaar. Klop de slagroom met 2 theelepels Pesto lobbij (evt. met de staafmixer) en wat peper en zout.

Zet een pan water op en doen de schenkeltjes met verpakking in het warme water. Als het water kookt, blancheer de peultjes in het zelfde water, (kort de kook erover en dan koud afspoelen).

Als de peulen er uit zijn kan de pasta er in. Als je een grote pan hebt en weinig gaspitten kunnen de schenkeltjes nog steeds in de pan blijven. Je kan altijd natuurlijk een andere pan gebruiken voor de pasta.

Bak in een diepe koekenpan de snijbiet met een beetje olie, doe er de peultjes bij en de shiitakes en roer er op het laatst de slagroom/Pesto door .

Haal de schenkels uit de verpakking (je kan ze natuurlijk ook op een BQ grillen) leg ze op een bord, giet er de duindoornsous over, doe de pasta met de snijbiet/peulen erbij. Garneer af met wat Orekees, en klaar ben je.

Hangop van bosvruchtenkwark met div. bessen met een sausje van wei en wadloper.

Wat heb je nodig?

1 pot bosvruchtenkwark, 1 bakje verschillende vruchten, klein flesje Wadloper, koffie filter.

Hoe maak je het?

Laat de kwark uithangen in een koffiefilter, vang de wei op.

Doe de wei in een pannetje met een scheutje wadloper, en kook deze in, totdat hij wat dikker wordt.

Haal het van het gas roer er de bessen kort doorheen, zorg dat ze heel blijven, en glanzend door de saus. Schep de hangop op een bordje of in een kommetje en garneer het af met de bessensaus.