

## Tasty Tour van Texel april 2014: (vanaf eind maart te lezen op [www.isolabella.nu](http://www.isolabella.nu))

### Voorgerecht:

gestoofde oesters, kokkels, sint-jakobsschelpen  
Met een sausje van Texelse Liefde

**Hoofdgerecht:** lamsbout schijf, afgeblust in Texelsbier en shiitake-pesto  
met rucola-stampotje

**Nagerecht:** taartje van duindoornkwark en chocolade

### Route:

Start:

- 1) Texelse asperges en aardappelhandel Keijser - Ongereren 5 – 1791 ME – Den Burg
- 2) Boerderij Hoogvliet – Nieuwlanderweg 101 – 1793 ES - De Waal
- 3) IJlboerderij Labora – Hollandseweg 2 – 1795 LE – de Cocksdorp (voor een pauze)
- 4) Lancasterdijk ( de Cocksdorp) bij eb oesters zoeken van 1 uur ervoor tot 1 uur erna.
- 5) Wijnhuis en likeurstokerij Oosterend – Kerkstraat 11 – 1794 AM – Oosterend
- 6) Spar supermarkt Koot – Kerkstraat 3 -1794 AM – Oosterend
- 7) Vispaleis van der Star – Heemskerkstraat 15 – 1792 AA – Oudeschild
- 8) Texelse Bierbrouwerij – Schilderweg 214 B – 1792 CK - Oudeschild

### Boodschappenlijst:

- 1) Een klein doosje aardappels
- 2) 2 lamsboutschijven + 1 potje shiitake-pesto ( Anne's Pesto)
- 3) Naar keuze voor een lekkere pauze
- 4) 4 oesters, vrij grote, (trek stevige schoenen/laarzen aan/ klop op de oester, hij mag NIET hol klinken, staat hij een beetje open gaat hij dicht als er op klopt, en als je ze vers eet, moeten ze naar vers zeewater ruiken),
- 5) Een flesje Texelse Liefde
- 6) 1 ui, 3 wortels, bosje peterselie, een klein potje mayonaise, 1 In klein potje Griekse yoghurt, een pot (0.5 liter) duindoornkwark, 1 potje duindoornjam, ½ kruidkoek/cake van bakker Timmer, 1 reep pure chocolade, 250 g. rucola, 1 klein flesje Kikoman, alu folie, 0.25 l volle melk,
- 7)

### Planning:

Begin met het toetje, en zet deze koel weg,

Schil dan de aardappels van het hoofdgerecht en zet die alvast op,

Was en snij dan de groenten en de ui fijn, en leg het apart op een plank.

Leg het vlees op kamertemperatuur,

Maak het sausje voor de schelpen.

Als de aardappels gaar zijn maak je er pure van, roer er op het laatst de rucola door,  
en zet het warm weg (evt. in een slaapzak)

zet het bier met de groenten voor de schelpen op en wacht totdat het kookt

doe de schelpen er bij en volg het recept.

Als het voorgerecht opgegeten is, ga je verder

Bak de ui in een beetje boter of olijfolie, strooi peper en zout over de lamschijven,

Haal de ui uit de pan en leg ze even op een bord, bak de lamschijven kort aan beide kanten op een hoog vuur. Pak ze in de folie en leg ze even weg.

Doe de ui weer in de pan en blus deze af met het bier, zet het op een heel laag pitje

Bak ondertussen de stampot even op in de koekenpan.

Serveer het op een bord, liefst een warm bord, en garneer het af met de shiitake-pesto

### Voorgerecht:

gestoofde oesters, kokkels, sint-jakobsschelpen  
Met een sausje van Texelse Liefde

### Wat heb je nodig?

4 Vers geraapte oesters, 10 kokkels, en 2 sint-jakobsschelpen

½ flesje Texelse Eyerlander (bier), paar takjes peterselie, 1 wortel, ½ ui  
Snufje Peper en zout, 1 potje Griekse yoghurt, 1 potje mayonaise, scheutje liefde, peper,

### **Hoe maak je het?**

Voor de saus:

Beetje yoghurt, beetje mayonaise, scheutje liefde, peper,  
zout en wat fijn gehakte peterselie.

De schelpen:

Spoel de schelpen met schoon water af.

Snij de ui, de wortel, en de peterselie in stukjes, zo groot als soepgroenten.

Doe in een pan: het bier, de kruiden, de wortel en de ui.

Zet het zachtjes op, als het bier kookt doe je de schelpen er bij,  
en wacht je tot dat ze open gaan.

Snel van het vuur, als je ze te lang kookt worden ze taai.

Serveer ze als mosselen in een kom of diep bord, met evt. een beetje brood.

**Hoofdgerecht:** lamsbout schijf, afgeblust in Texelsbier en shiitake-pesto met rucola-stampotje

### **Wat heb je nodig?**

Beetje boter/olijfolie, 300-500 gram aardappels (beetje kruimig)

2 lamsboutschijven, ½ flesje Texelse Eyerlander, 1 eetlepel kikoman, ½ ui,

1 potje shiitake-pesto (Anne's Pesto), 1 kopje melk, peper, zout, 250 gram rucola, aluminiumfolie.

### **Hoe maak je het?**

Bak de ui in een beetje boter of olijfolie, strooi peper en zout over de lamschijven,

Haal de ui uit de pan en leg ze even op een bord, bak de lamschijven kort aan beide kanten op een  
hoog vuur. Pak ze in de folie en leg ze even weg.

Doe de ui weer in de pan en blus deze af met het bier, zet het op een heel laag pitje

Bak ondertussen de stampot even op in de koekenpan.

Serveer het op een bord, liefst een warm bord, en garneer het af met de shiitake-pesto

**Nagerecht:** taartje van duindoornkwark en chocolade

### **Wat heb je nodig?**

½ Kruidcake/koek van bakker Timmer, een potje duindoornkwark van Novalis ( of kwark en een potje  
duindoorn jam) en een potje duindoornjam van de Wadden, een reep pure chocolade

### **Hoe maak je het?**

Snij de cake in dunne plakjes (+/-0.5cm)

Besmeer deze met een laagje jam, daarna een laagje kwark,

En herhaal dit drie keer.

Snij dan de cake door de helft, hak de chocolade fijn en strooi die eroverheen.

Serveer het op een klein bordje of schotelkje

### **Tasty Tour van Mei 2014:**

Een tipje van de sluier.....

De asperge tour: Texelse asperges met zeekraal, lamsham en scharrelei