

welkom!



zilte academie zeeland

SPONSORS: Buro Mosselpromotie, Krijn Verwijs Yerseke BV, Gemeente Schouwen-Duiveland, Rabobank Walcheren-Noord Beveland, Business Club Zeeland, De Heerenkeet, Deli XL, Verstegen spices & sauces, KoppertCress, Bru 17/ Habraken Vis, Touch!, Kooren Concept

ONDERWIJS
Gastlessen aan o.a. VMBO



leren proeven, technieken leren, bereiden

Organisatie jeugd kampioenschappen Oesters open steken



2016
Zeeuwse
junior oestersteek
kampioenschappen



zilte academie zeeland



PREMIER
1880

Uitgave: Uut de bron



Ceviche van Pieterman

Wat moet je doen?

Draai voor de avocado-oriene alle ingrediënten mooi fijn in de keukenmachine en breng op smaak met zout. Doe dit ook met alle ingrediënten voor de limoen-oriene.

Doe de oriene in twee spateljes. Dit is makkelijk bij het opkoken van het gerecht. Doe de pieterman in twee kleine gelijke brokjes en besprenkel de limoenup smaak. Laat dit minstens twee uur marineren.

Wat heb je nodig?

voor de avocado-oriene:	voor de limoen-oriene:	voor de ceviche:
<ul style="list-style-type: none"> • 2 avocado's • 4 dl. citroen frishe • 2 oeliepeper rypomane • saaz van 2 limoenen • zout 	<ul style="list-style-type: none"> • saaz van 4 limoenen • 4 dl. citroen frishe • zout 	<ul style="list-style-type: none"> • 400 gram pieterman fles • saaz van 2 limoenen • zout • 1 rls. olijfole • 4 stuks taco • 4 stukspeerde sla • kummers • 4 stuksje kornkormen • kummers

23

Na twee uur breng je het op smaak met olijfole en zout. Sla, in ongeveer 4 minuten, de pieterman 1 stuk 100 in de oven op 150 graden. Doe de vis op wat bakpapier, samen de taco's afzet en verdeel het geheel met de kornkormenbiefen die je eerdereoogd rooat door van een kornkormen leken te rypen met een kassetroef of sterochele van choco op te rypen.

Knip er wat kummers erover. Dit geeft een lekkere, frisse smaak.

24

Het Zilte Weten



Programma Expert-meeting over de mossel

15.00 u parallele sessie

Opening door ZAZ voorzitter **Marianne Ketting**

“Zeg ken jij de mossel ?” door wetenschapper **Aad Smaal**

Over de mossel door journalist **Wouter Klootwijk**.

16.00 u pauze

16.15-18.00 u plenair vervolg expert meeting

Demo door kok **Syrco Bakker**, met de verhalen van mosselkweker **Cees Otte**

Borrel en proeverijen

