

WIT BROOD MET GEITENKAAS EN HARING

Nostalgie uitstralen en vooruitstrevend ondernemen. Met die combinatie pak je je klant helemaal in voor een lekkere haring, weet Raymond Gravemaker van Ferry's Visspecialiteiten in Alkmaar. Hij vertelt in Vissoort bereid over één van zijn succesvolle haringrecepten.

DOOR BAUKJE VAN DER MEER



Haring is het parapedaardje van Ferry's Visspecialiteiten, gevestigd in het Noord-Hollandse Broek op Langedijkje en Alkmaar. Eigenaar Fer Kroone won in 2008 en 2009 samen met zijn rechterhand Raymond Gravemaker de eerste prijs tijdens de Nationale Haringpartij voor het bereiden van bijzondere haringhapjes. Gravemaker zit zijn hele leven al in de vis en snijdt al meer dan 37 jaar haring. Sinds vier jaar deelt hij zijn kennis met het team van Ferry's Vis. 's Avonds geeft hij af en toe kookles aan thuishokks, waarbij Engels haring snijden ook op het programma kan staan. Gravemaker: "Haring moet je goed laten rijpen, op de juiste manier snijden en mooi presenteren. Wij snijden en presenteren onze haring achter een gekoelde oud-Hollandse haringkar, waardoor de klant ook een stukje nostalgie proeft."

Service

Ferry's Visspecialiteiten zet het hele jaar door meerdere partijen haring vast die worden

gekeurd en geproefd door Gravemaker. Maar met alleen aandacht voor de haring kom je er niet, weet de kenner. "Je moet vooruitstrevend zijn en meer doen dan alleen een lekkere haring verkopen. Zorg ervoor dat de haring gesneden wordt door goed opgeleid personeel. Serveer de vis op verse, lekkere broodjes en zorg ervoor dat je goede uitjes hebt." Service is belangrijk, hoe druk het ook wordt. "Neem de tijd om haring voor kinderen even in kleine stukjes te snijden en zorg dat de liefhebber een pakje zuur bij zijn haring geserveerd krijgt."

Een andere hardloper bij Ferry's Visspecialiteiten is kabeljauw, ook verkrijgbaar in een speciaal kindermenu dat erg aanslaat. De toonbank is gevuld met een grote variatie aan visproducten: van verse vis tot gerookte zalmsoesjes, salades, broodjes, bami's en pizza's. "Vismenu's die mensen thuis zo in de oven kunnen zetten zijn heel populair. Bijvoorbeeld gestoofde schelvis met mosterd in aluminiumfolie."

WIT BROOD MET GEITENKAAS EN HARING

Ingrediënten

- 1 halve haring
- 1 wit broodje
- 50 gram boter
- 60 gram bloem
- 3 dl kippenbouillon
- 200 gram jonge geitenkaas
- dille

Bereiding

Smelt de boter in een pan. Voeg vervolgens de bloem toe en laat dit 2 tot 3 minuten garen. Voeg de kippenbouillon toe en breng het geheel aan de kook. Laat alles daarna afkoelen. Smeer het witte broodje dik in met de bouillonsaus en beleg het brood met geitenkaas. Bak het daarna rustig af. Leg vervolgens de halve haring met een beetje dille op het brood.

Eet smakelijk!

