

OESTERVERKOOP STIMULEREN MET UNIEK RECEPTENBOEK

“Visdetaillisten kunnen met ons boek meer oesters verkopen”, zeggen Martin en Karina Zeeman, auteurs van het boek ‘Oesters & Meer’. “Met ons boek laten we zien dat oesters bereiden niet moeilijk is. En uiteraard haal je voor onze recepten de oesters bij de viswinkel.”

DOOR WENDY NOORDZIJ

Volgens Martin Zeeman vormt het boek voor visverkopers een unieke kans om de oesterverkoop voor de feestdagen te stimuleren. “Wij hebben geprobeerd een toegankelijk boek te schrijven qua receptuur, maar ook qua prijs. Verder is ons boek het enige Nederlandstalige oesterreceptenboek dat in Nederland en België verkrijgbaar is.”

In 2007 startte hij als De Tesselse Oesterman. “Gaandeweg kreeg ik steeds vaker de opmerking: ‘Lekker die oesters van je, maar wat kan je er nog meer mee?’ Zo zijn wij met oesterproeverijen en oesterworkshops begonnen en inmiddels verzorgen we ook catering en oestertochten langs de Waddendijk van Texel. Daarbij laten we onze gasten zien dat oesters gewoon voor het oprapen liggen!” Door hun werkzaamheden hadden Martin en Karina zoveel informatie en recepten verzameld en gecreëerd dat ze op het idee kwamen een oesterreceptenboek te maken. Het boekwerk bevat 27 oesterrecepten; gebakken, rauw, in een soep, gefrituurd en gratineerd. Speciaal voor Vis in bedrijf selecteerde Zeeman twee recepten: Oesters & Tongfilet en Oesters & Sesamzaad. “Oesters en tongfilet zijn allebei een van de mooiere producten uit de viswinkel”, vindt de oesterspecialist. “In combinatie met een bospaddestoelenbouillon krijg je een onverwacht eenvoudige, wat receptuur betreft, smakelijke combinatie. Eventueel kan in plaats van bospaddestoelen ook een groentebouillon worden gebruikt.” Het recept van Oesters & Sesamzaad bevat mayonaise. “Deze zorgt voor een spectaculaire en onverwacht smakelijke combinatie. Normaalgesproken zouden wij de consument nooit, of zeer zelden, mayonaise aanraden bij vis. Laat staan bij oesters.” ■



Oesters & Tongfilet

Ingrediënten:

- 12 oesters
- 12 (slijp-)tongfilets
- 100 gr. shiitake
- 1½ liter bospaddestoelenbouillon (mag van een bouillonblokje)
- vers gemalen zwarte peper

Bereidingswijze:

Maak de bospaddestoelenbouillon volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd in de tijd dat de bouillon wordt verwarmd de shiitake grof en laat deze vervolgens 5 minuten zachtjes met de bouillon mee koken. Pocheer daarna de tongfilets 4 minuten in de bouillon. Open de oesters en vang het oestervocht op. Zeef het oestervocht. Verdeel de oesters met het oestervocht over 12 schaaltes/kommetjes, verdeel daarna de tongfilets en de shiitake over de schaaltes. Schenk vervolgens de bospaddestoelenbouillon erbij.



Oesters & Sesamzaad

Ingrediënten:

- 12 oesters
- 5 eetlepels van de lekkerste mayonaise
- 3 eetlepels sesamzaadjes
- 1 sjalotje

Bereidingswijze:

Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan. Snijd de sjalot fijn. Meng de mayonaise met de geroosterde sesamzaadjes en het fijngesneden sjalotje. Open de oesters. Was de schelpen in heet water en laat ze drogen. Leg de schelpen op een mooie schaal en leg de oesters er weer in. Schep op elke oester een theelepel van de sesammayonaise.

Meer informatie is te vinden op: www.oestersenmeer.nl.

Lezersactie

In samenwerking met Vis in bedrijf wordt een lezersactie georganiseerd. Lezers van het vakblad krijgen tot en met 31 januari 2012 30 procent korting op de verkoopprijs van €19,95 en bij bestelling van vijf boeken, ontvangen zij de zesde gratis. Heeft u belangstelling? Neem dan contact op met info@oestersenmeer.nl.