



OESTERS ALS VOORGERECHT

Visspecialist John Vermaas vertelt in deze Vissoort bereid hoe hij van oesters een lekker voorgerecht maakt. Vermaas is een grote liefhebber van deze schelpdieren. “De smaak kun je niet uitleggen, je moet het de klant zelf laten proeven en beleven.”

DOOR BAUKJE VAN DER MEER

Visgilde Vermaas aan het Mia van Yperemplein in Rotterdam bestaat nu ruim twee jaar, maar eigenaar John Vermaas zit al bijna zijn hele leven in de viswereld. “Voorheen werkte ik bij een bedrijf dat vis leverde aan het supermarktkanaal. Ik vond het een gemis dat ik niet rechtstreeks met de consument in contact kwam. Daarom besloot ik op mijn 53e voor mezelf te beginnen.” Vermaas runt de winkel samen met zijn zoon Kevin, die jarenlang chef-kok is geweest. Vader en zoon vullen elkaar goed aan. “We proberen onze klanten zo goed mogelijk te adviseren over hoe ze hun vis het lekkerst kunnen bereiden. Daarvoor nemen we uitgebreid de tijd.” De oesters van Vermaas komen meestal uit Frankrijk en worden geleverd door Prins en Dingemans. “Als de platte oesters liggen te melken, stappen we over op de Franse oesters.” Per week gaan er gemiddeld 150 oesters de deur uit. “We verkopen niet alleen, maar leggen bijvoor-

beeld ook uit hoe een klant oesters moet openen. We hebben hier speciale oestermessen bij de hand, waarmee we het even voor kunnen doen.” ■



Recept

Ingrediënten voor vier personen:

- 24 oesters
- 1 eetlepel verse dragon
- 2 theelepels zeer fijngehakte lente ui
- 2 theelepels witte wijnazijn
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze:

Open de oesters zelf of laat de vis-specialist dit doen. Haal vervolgens de oesters uit de schelp. Was de schelpen en zet deze koel. Klop de dragon, ui, azijn, citroensap en olijfolie in een kom tot een vinaigrette. Meng de oesters met de vinaigrette en zet het geheel dertig minuten afgedekt en koel weg. Doe de oesters voor het opdienen terug in de schelp. Schenk de rest van de vinaigrette erover. Eet smakelijk!