



Vendee Globe 2016/17 Video
Onze Zeilhelden zijn de moeite van het herinneren waard
11 maart 2017 Jules Banffer



Geen ouwe hoeren, maar ouwehoeren
20 maart 2017



Kampa's Camera: Lemsteraak in memoriam
19 maart 2017



BANDOL 2017
Overzicht trainingskamp Bandol 2017
17 maart 2017



Zeeduivel in disguise
16 maart 2017

ZH-Supporter



Zeeliken

Zeeduivel in disguise

16 maart 2017 Redactie 28 Views foto: hooftgerecht, Marcel Dijkster, recept, zeeduivel, Zilte Zee, zuurkool

Moeders mooiste zal de zeeduivel nooit worden. Maar dit exemplaar van gejut wrakhout van drijfhouwkunstenaar Marcel Dijkster mag er zeker wezen.



Zeeduivel, Drijfhouw sculptuur van Marcel Dijkster

En heel lekker in de pan! Als afscheid van deze winter een recept met zuurkool. Heel eenvoudig, maar echt een maaltijd voor een bijzonder etentje.

Zeeduivel in een jasje met zuurkool en komijn-room

- 500 g zuurkool
- 250 ml room
- 4tl gemalen komijn
- 120 g parmezaan, geraspt
- 4 moten zeeduivel (à ca 150g)
- 150 g ontbijtspek
- roomboter, om te bakken

Meng zuurkool, komijn en room en verwarm deze op laag vuur gedurende 10 minuten. Voeg daar in laatste minuten de parmezaan aan toe. Dep vis droog. Wikkel elke moot strak in ontbijtspek. Bak elke zijde 5 min. Schep zuurkoolmengsel op bord en leg vis erop. Lekker met een moole aardappel/puree uit de pureeknijper.

Sietske van Weerden, foodblogger van Zilte Zee

Share Tweet Share