

A person is fishing in a pond surrounded by tall reeds and lily pads. The sun is low on the horizon, creating a bright reflection on the water. The scene is peaceful and natural.

BEET!

OVER VISSEN VANGEN, KOPEN, BEREIDEN EN ETEN

Jacques Hermus

MET VERSE
RECEPTEN!

NIJGH & VAN DITMAR
SEASONS



INHOUD

Voorwoord door Bart van Olphen.....	006
Inleiding: Een middelmatige, maar gelukkige visser	008

1. DE VISSER, EEN GESCHIEDENIS

De mens gaat vissen.....	012
Het zoet en het zout	016
De smaak van vis	017
De vis, de kip of het ei?.....	020
Drie keer zwemmen	023

2. DE HENGELAAR

Van been tot fiber	029
Beroemde sukkels	032
Kunstige hengelaars.....	033
Interview: Op de sloot met Jonnie Boer	034

3. HENGELSPUL

Zelf je vis vangen.....	039
Hengels en molens	043
Het vistuig	046
Bijna op stap	050

4. DE MOOIESTE VISPLEKJES

Drie favoriete visplekken uit mijn jeugd	054
Het binnenwater	057
De kust	058
Wrak- en ankervissen	058
Strandschuimen	058
Vliegvissen	060

5. DE ZOETE VIS

Interview: Binnenvisser Mans Vos en de palingtrek in Noordlaren.....	064
Rovers	068
Witvissen.....	072
Trekvissen	078
Riviervissen.....	082
Kreeftjes en krabben	084

6. DE ZILTE ZEE

Platvissen.....	090
De kabeljauwfamilie.....	096
Meivissen	100
Ons nationale visje.....	104
Uit schaal en schelp.....	107
Buitenbeentjes.....	114

7. VIS KOPEN

Interview: Dick Soek, chef op de afslag.....	120
Hoe vers is verse vis?	122
Te vers?	123
Uit het zoete water	125
Waar koop je verse vis?	125
Uit de zee	126
Wat doe je met versgevangen vis?	127
Bewaren	127
De houdbare vis	129
Vis fileren	130

8. VIS ETEN

Interview: Edwin Vinkes Noordzee op een bordje	134
Vis bereiden	137
Vis eten buiten de deur.....	142

9. RECEPTEN

Recepten met zoetwatervis.....	150
Recepten met zeevis.....	174
Diverse sauzen.....	201
Bronnen	204
Verantwoording en dank.....	205
Register.....	206



EEN MIDDELMATIGE, MAAR GELUKKIGE VISSER

Woensdag gehaktdag, vrijdag visdag. Een vaste indeling in mijn culinaire katholieke jeugd. Dat gehakt kwam van de dieren op onze boerderij in de Noordoostpolder, de vis kwam meestal van Urk. Soms meegenomen door onze gereformeerde burens die daar wel eens kerkten, soms van de plaatselijke visboer die de weekrestjes op de afslag opkocht. Meestal slappe kabeljauw die al wat over tijd was, een enkele keer schol of tong.

Soms waren we onze eigen visboer. Vingen mijn broer en ik een armdikke paling of een rovende snoekbaars. Vijf uur opstaan, wormen steken in het meigras of onder de rottende laag van herfstbladeren. Een mistige ochtend in mei, een knisperfrisse oktoberochtend aan de boerensloot. We visten. Niet per se om te eten, maar om de spanning. Wij op de kant, aan onze voeten een glad wateroppervlak en daaronder een mysterieuze wereld met zilveren, glanzende en slijmerige bewoners. 'Aan de ene kant van de lijn een worm, aan de andere kant een sukkel,' schreef de beroemde kunstcriticus en hengelaar Robert Hughes in zijn briljante boek *De Visser en zijn vis - een passie*. Oorspronkelijke, veel leukere titel: *A Jerk on One End - Reflections of a Mediocre Fisherman*. Ook ik ben een sukkel en een middelmatig visser. Maar ik nam wel paling en snoekbaars mee voor in de vrijdagse koekenpan.

We hebben tegenwoordig heel veel sukkel in Nederland, richting de twee miljoen. Niet alleen ouwe mannetjes die nors voor zich uit starend achter een lange hengel zitten, ook jongeren die met rugzakje en een kort zwiephengeltje de stadsgrachten afstruinen op zoek naar een baars of brasem. En steeds meer vrouwen.

Er zijn wereldwijd ruim dertigduizend vissoorten bekend, waarvan alleen al tweeduizend karper- en driehonderdvijftig haaiensoorten. Daarvan kunnen we er zo'n tweehonderd in onze Noordzee vangen en een stuk of 75 in onze zoete binnenwateren. Niet alles is eetbaar, wel veel. Waarbij we ons

vrijwel uitsluitend beperken tot zeevis, want zoetwatervis is niet populair. Zelfs een hooggeachte culinaire collega pruttelde ooit: 'Zoetwatervis eet ik alleen als het moet.' Te veel grondsmaak, te veel graten, is het vooroordeel. Jammer en kortzichtig. Dit boek is een ode aan alle eetvis.

Als we dan al vis eten – we lopen verschrikkelijk achter bij ons omringende landen in visconsumptie – dan komt-ie meestal als voorverpakt filetje. We durven niet met een hele vis te koken, omdat we meestal niet precies weten wat we ermee moeten doen, hoe we het beste uit dit 'ingrediënt' kunnen halen. En dat beperkt zich niet tot de thuiskeuken, ook in sommige restaurants is vis nog steeds een ondergeschoven kindje. In mijn twintig jaar als restaurantcriticus ben ik veel gemaltraitteerde vis tegengekomen, sommige vanbinnen nog bevroren, andere waterslap, weer andere bedolven onder een niet nader te identificeren saus, meestal samengevat onder de naam 'ravigotte'. Terwijl je maar op drie dingen hoeft te letten bij de bereiding van vis: versheid, hitte en eenvoud. De tips liggen in dit boek voor het oprapen.

Mocht je geen zin hebben je eigen vis te vangen, je eigen vis te kopen of je eigen vis te bereiden: ga 'op restaurant', zoals de Belgen zeggen. Want ze zijn er wel, goede visrestaurants. Je vindt een selectie achter in dit boek.

Beet! is een culinaire vistocht door ons land, ons waterland, waar we van Zeeland tot het Wad bespoeld worden door de zoute zee, waar achter de dijken en duinen in ontelbare meren, plassen, kanalen en slootjes het zoete water stroomt. De tocht voert van de Mooie Nel bij Haarlem tot de zeedijk van Walcheren, van de oesterbedden in de Waddenzee tot een krib in de IJssel en van de pier van IJmuiden tot een sloot in Friesland. En stiekem maak ik wat uitstapjes buiten de grenzen, want ik werp een hengeltje uit waar ik kan. Het is best fijn zo'n gelukkige sukkel te zijn.

DE VIS, DE KIP OF HET EI?

Wat was er eerder, de vis of het ei? Filosofisch natuurlijk veel interessanter dan die van de kip en het ei. De vis was er namelijk eerder dan de kip. Wij aten hier al visseneitjes toen de kip nog als wilde bosvogel in Zuidoost-Azië tussen de takken fladderde. En in onze vroegste kookboeken, zoals eerder genoemd *Boecxken* uit 1514, staan recepten met kuit van vis. Mocht je per ongeluk een vis vangen die bij het schoonmaken kuit bevat, gooi dat niet meteen weg maar kijk of je er iets mee kan doen. Of koop anders een mooi blikje eitjes. Ze komen in glanzend grijs-zwart, knaloranje, vuurrood of gifgroen – waarbij kleurstoffen een grote rol spelen. Er wordt namelijk best wat gesjoemeld met namen en herkomst, ook in restaurants. Om te weten of je in een restaurant te maken hebt met onbewerkte viseitjes, is het belangrijk om te kijken naar de kleur ervan. De meeste echte viseitjes zijn ongelijkmatig van kleur. Dus egaal gekleurde eitjes zijn vaak bewerkt. Daarnaast is het doorsnee viseitje een beetje bleekjes van kleur, niet fel. Met uitzondering van zalm- en foreleitjes, die zijn mooi oranje.

ZALMEITJES



'HARINGEITJES'



FORELEITJES



KAVIAAR

Eerst maar eens de kaviaar. Dat zijn de eitjes van de steur, een vissoort die vroeger ook bij ons rondzwom. De vis wordt geboren in zoet water en trekt dan naar zee. Uiteindelijk keert hij terug naar de rivieren om daar te paaien. Vroeger werd de vis gevangen om het vlees, terwijl de kuit van de vrouwelijke vissen met zout in tonnen werd gedaan om de houdbaarheid te verlengen. Kaviaar was volksvoedsel, want het was er in overvloed. De belugasteur, die wel tot zes meter kan worden, draagt soms wel vijftien kilo aan eitjes mee naar de paaigronden. En honderd jaar geleden stikte het in vooral Russische rivieren nog van de steur, dus die tonnen met viseitjes raakten gemakkelijk gevuld.

De vis is nu door overbevissing grotendeels uit de Europese rivieren verdwenen, en de Russische steursoorten worden in hun bestaan bedreigd. Sinds 2010 is kaviaar van de wilde steur illegaal. Om toch kaviaar te kunnen serveren, worden steuren gekweekt, ook in Nederland.

Er zijn verschillende soorten steur, die allemaal andere eitjes krijgen, maar ze hebben één ding gemeen: de kaviaar smaakt en ruikt niet naar vis.

ZALMEITJES

De warmrode zalm-eitjes zijn meestal afkomstig van de keta- of chumzalm uit Alaska. Toen de Atlantische zalmen hier nog in de Rijn en IJssel rondzwommen, aten we ook hun eitjes. Vroeger door vissers gebruikt als aas, is het nu een ziltige delicatessen die prima met bijvoorbeeld roerei combineert. De eitjes 'knappen' lekker in je mond als je erop bijt. Let op bij het etiket of het om wilde zalm gaat.

FORELEITJES

Deze oranje eitjes zijn afkomstig van gekweekte regenboogforel (vooral in Denemarken en Frankrijk verkrijgbaar) en zijn zachter van textuur dan zalm-eitjes. Te serveren bij gekookte aardappeltjes en licht anijzige smaken, zoals dille. Ook te gebruiken in soepen en sauzen.

HARINGEITJES

In ons land eten we al sinds mensenheugenis haring-eitjes. De Zuiderzee was vroeger een enorme paaiplaats voor de haring en in de paaitijd kleurde de zee op sommige plekken witgrijs van de hom en kuit. Haring-eitjes zijn eigenlijk grijs

STRANDHENGEL

Strandhengels zijn behoorlijk lang omdat je ver, liefst over de branding, moet kunnen werpen – de lengte geeft een extra zwiep. Zeehengels zijn een stuk steviger dan andere werphengels, omdat je met zwaarder lood en zwaardere vislijnen moet werken.

REISHENGEL

Ik heb jaren een klein reishengeltje in de auto gehad, zo'n telescopische. Je hebt ze ook als twee- of driedelige spinhengels die je in elkaar schuift. Makkelijk in je koffer, met een molentje en wat vislijn en haken.

FEEDERHENGEL

Een feederhengel wordt gebruikt bij het vissen op witvis. Bedoeld om een korfje met lokvoer op een bepaalde plek te mikken. De korf zit aan je onderlijn en dus vlak bij je haak met aas.

VLEIEGVISSHENGEL

Een relatief flexibele hengel waarop een eenvoudige reel is gemonteerd. Deze wordt gebruikt om een dikke lijn zonder extra gewicht van de lood of dobber te werpen met een speciale techniek. De dikke lijn fungeert zelf als werpgewicht. Mij kostte het een dag en verschillende visdagen om die techniek een beetje onder de knie te krijgen.

Hoe korter de hengel, hoe gemakkelijker hij te hanteren is, maar hoe langer de hengel, hoe verder je ermee kunt werpen. Belangrijk is ook: waar en waarop ga je vissen. Als je bijvoorbeeld met veel obstakels of waterplanten te maken hebt, is een langere hengel aan te raden. Maar lange hengels zijn zwaarder en dus vermoeiender om mee te vissen. Langere hengels als karp-, feeder- en strandhengels zet je meestal in een hengelsteun.

Over de kwaliteit van de hengels zul je moeten nadenken. Een spinhengeltje kan dertig of tweehonderd euro kosten. De eerste zal meer glasvezel hebben, de tweede het duurdere carbon. De geleideogen bij de goedkope hengel zijn waarschijnlijk van gewoon metaal, bij de duurdere misschien van keihard titanium. Enzovoort. Laat je voorlichten en maak daarna je keuze. Een hengel voor alle vissoorten bestaat niet.

HET VISTUIG DE HAAK

Vissen haak je. In het stenen tijdperk was dat waarschijnlijk met een benen haak, tegenwoordig worden vishaken gemaakt van hoogwaardig staal en soms zelfs van kevlar, maar in essentie is er sinds die tijd aan de vorm van het haakje niks veranderd. Wel is het weerhaakje van de haak tegenwoordig soms verdwenen, om de beschadiging bij de vis zo veel mogelijk te beperken.

In het haakjesschap in de winkel kom je verschillende modellen tegen. Je kijkt naar de grootte, de lengte van de steel, de dikte ervan, het oog en de kromming van de haak. De langstelige haak is vooral handig bij het onthaken van de vis, zeker als je een hakensteker gebruikt. De hakensteker is een 'stokje' met een inkeping. Als een vis de haak wat verder heeft ingeslikt druk je de inkeping op de lijn. Dan kun je de steker langs de lijn voeren naar de plek waar de haak zit en hem voorzichtig uit de keel losduwen.

Haken komen in verschillende maten, van zeer klein tot fors. Om het formaat aan te geven krijgen ze nummers: hoe hoger het nummer, hoe kleiner het haakje. Welke maat je gebruikt hangt af van de vis waarop je hengelt. Voor een voorntje gebruik je een kleintje, voor een snoek een grote, voor een haai een nog grotere. Kleine haken komen in aflopende reeks van maat 26 tot 1. Voor grotere vissen wordt de maatvoering 1/0 tot 1/8 gebruikt. Hieronder de belangrijkste haakjes op een rij.

- **Nr. 26-18** - geschikt voor de lichte visserij op bijvoorbeeld voorn.
- **Nr. 16-10** - voor vissen van gemiddelde grootte, zoals brasem of blei.
- **Nr. 8-4** - voor de visserij op snoekbaars, karp, barbeel enzovoort. Meestal gebruik je er wat dikkere haken voor, zodat ze niet uitbuigen bij een langer gevecht met de vis.
- **Nr. 1/0 of 2/0** - kun je gebruiken voor bijvoorbeeld snoek of zeebaars, kabeljauwachtigen en kleine haaien (en barracuda).
- **Nr. 3/0 tot 8/0** - gebruik je voor grote zeevissen als heilbot, haai of zeilvis en marlijn.

Daarnaast is er nog de dreg, een drietandige haak die je gebruikt bij het vissen met kunstaas of met dood aas op snoek. Tegenwoordig zie je ook weer wat vaker de iets rondere of krommere haak, die lijkt op antieke haken. Voordeel daarvan is dat de haak zich wat gemakkelijker 'zet' bij de beet en je rustiger kunt inhalen zonder de vis te veel te beschadigen.

Ten slotte is er nog een apart tuigje dat 'pater-noster' heet. Heeft niks met het 'Onze-Vader' te maken. Het is een zich vertakkend stelsel van armen en visdraad waaraan je meerdere haken kunt bevestigen. Handig om je vangkans te vergroten en helemaal handig als je in een school makreel terecht komt. Heb je er meteen meerdere aan de lijn.

DE DOBBER

Vroeger had ik een palingdobber, een voorndobbertje, een baarsdobber en een schuifdobber. Ik weet niet of ze echt zo heten, maar ik noemde ze gewoon zo. Tegenwoordig komen dobbers in een duizelingwekkende hoeveelheid kleuren, formaten en gewichten. Van ielige penntjes tot bonkige zeedobbers in fluorescerende kleuren of matzwart, met de meest exotische namen.

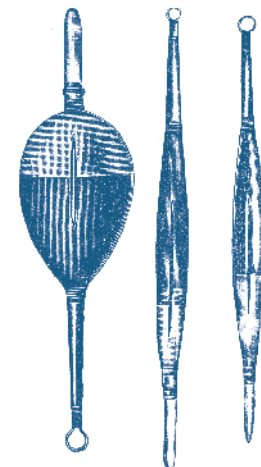
Een dobber heeft desondanks maar twee doelen: zorgen dat je aas op een bepaalde diepte

hangt of ligt en om te kijken of je beet hebt. Niks mooier dan je dobber even te zien tikken en hem dan onder te zien gaan.

Voor de vaste hengel op de binnenwateren kun je misschien de volgende richtlijnen volgen: hoe stiller en ondieper het water, hoe slanker en lichter de dobber. Dus in een rimpelloos slootje gebruik je een klein, druppelvormig dobbertje met een kleine bovenantenne, bij harde stroming en diepe wateren neem je een dobber met een bolronde drijflichaam en een lange, dikke bovenantenne. Daarbij gebruik je natuurlijk ook meer lood om de dobber te laten 'staan'.

Ook bij werphengels kun je een dobber gebruiken, het zogenoemde 'matchvissen'. Daarmee kun je de dobber verder gooien dan je met een vaste stok kunt doen, en je kunt hem ook nog eens verder laten afdrijven door de lijn van de molen af te laten lopen. Zo'n dobber noemen we een waggler en hij is alleen aan de onderzijde aan de lijn bevestigd.

Voor vissen op zee zijn grotere, vaak kleurrijkere dobbers te koop – je moet ze tenslotte wel kunnen zien op de woelige baren. Het voordeel van dobbervissen op zee – denk aan geep, zee-





VLEIEVVISSEN

Ballynahinch Castle Hotel is een prachtige uitvalsbasis voor vliegvisserij, een tiental kilometers landinwaarts aan de Ierse kust van Connemara. De rivier die door de achtertuin van het kasteel stroomt is rijk aan zalm en forel. Een droomwater voor vliegvisserij, die van heinde en verre komen. Met de *Ballynahinch badger*, een kunstig geknoopte nepvlieg, haak ik een zeeforel. Met een forse ruk en een imposante sprong, de witte buik naar ons toegedraaid, ontsnapt de vis. Het is alweer een poosje geleden dat ik heb gevliegvisst – of is het vlieggevisst? – en eerdere pogingen op de Blackwater River en op de Schotse rivieren Laggan en Spey waren ook al faliekante mislukkingen. Maar vliegvisserij is wel een van mijn spectaculairste mislukkingen.

De techniek van het vliegvisserij op een rivier verschilt hemelsbreed van het gewone hengelen.

Vliegvisserij gebeurt natuurlijk niet met een echte vlieg – het gaat om geknoopte imitaties van vliegen. De vliegvisser waadt voorzichtig langs de oevers om de schuwe zalm of forel niet te verjagen. De vis 'staat' vaak achter een obstakel om even uit te rusten tijdens zijn tocht naar de paai-gronden. Je moet je vlieg precies op die plek zien te krijgen, zonder werplood, met alleen maar een lijn die je in herhaald zwiepende bewegingen naar die plek loodst. En dan maar hopen dat de vis – zalm of forel – reageert.

In ons land wordt soms met vlieg gevisst op andere vissoorten, zoals in de Biesbosch. In Groot-Brittannië en Ierland is vliegvisserij een nationale sport. Iedere zichzelf respecterende vliegvisser knoopt zijn eigen vlieg. Bij Ballynahinch had ik de keuze uit zo'n tweehonderd verschillende vliegen – door anderen geknoopt.



ROVERS

SNOEKBAARS (*Stizostedion lucioperca*)

Van alle zoetwatervissen is, naast paling, snoekbaars culinair het meest geliefd. De snoekbaars heeft niet alleen mooi blank en stevig vlees, hij heeft ook relatief weinig graten in vergelijking met snoek of baars. Nou is de vis noch snoek, noch baars en eigenlijk is het ook een vreemde-ling, een exoot. Deze vis is aan het eind van de negentiende eeuw in delen van Duitsland en Noord-Nederland uitgezet en heeft zich via de rivieren door de hele Benelux verspreid. De roofvis komt oorspronkelijk uit het troebele Hongaarse Balatonmeer, maar heeft hier een mooi nieuw thuisland gevonden. Met zijn platte kop en zijn krachtige lichaam jaagt hij in de geulen van meren op zijn prooi: voortjes, kleine baarsjes en snoekbaarsjes (ook de snoekbaars is een kannibaal) en dood aas. Hij heeft speciale 'glasogen', waardoor hij in troebel water uitstekend zijn prooi kan zien. Snoekbaars is niet van het heldere water: de visstand in bijvoorbeeld de randmeren van het IJsselmeer is afgenomen nadat daar veel algen en waterplanten zijn verwijderd en gemaaid en het water een stuk minder troebel is geworden.

De meeste snoekbaarsvissers vissen 'verticaal', dat wil zeggen vanaf een bootje met aas op of net boven de bodem. Maar je kunt ook prima vanaf de kant vissen. De sportvisser die een snoekbaars aan de hengel krijgt, heeft aan zijn lijn een vechter die soms wel een meter lang kan zijn. Om hem aan de haak te krijgen, kun je vissen met shads met verschillende loodkopjes, met spinners en met het zogenoemde dropshotten. Dood aas – kleine voortjes – op de bodem werkt ook. Troebele veenplassen zijn bij uitstek snoekbaarsplekken, maar ook langs de rivieren tussen kribben zwemmen ze. De beste tijd is tegen de avond, wanneer roofvissen sowieso het actiefst zijn.

Snoekbaars is een geliefde prooi voor stropers die met fuiken werken. Met regelmaat kloppen ze aan bij de achterdeur van restaurants. Ook een enkele sportvisser ruilt zijn vangst wel eens voor een maal in een restaurant. En dan krijgt hij heerlijk stevig visvlees op zijn bord. Je kunt hem in zijn geheel *en papillote* bereiden boven vuur of op de barbecue, de filets kun je bakken, grillen, pocheren of stomen. Kortom, een allrounder in de keuken. Zijn delicate smaak komt goed tot zijn recht bij een beurre blanc of een veloutésaus.

SNOEKBAARS

Nederlands record

106 centimeter

Seizoen

hele seizoen

Techniek

werphengel, spinnerhengel, dropshotten

Aas

spinners, shads, dood aas (voortjes, bleitjes)

Waar

troebel water, geulen in meren, tussen rivierkribben

Gesloten seizoen

van 1 maart tot aan de laatste zaterdag van mei (IJsselmeer: tot en met 30 juni)

Minimale lengte

om mee te nemen

afhankelijk van de visvereniging

'TARTAAR' VAN GEROOKTE FOREL

Wij mogen dan slechts mondjesmaat een wilde forel in ons water tegenkomen, in de meren van Valdres in Noorwegen zwemmen de mooiste berg- en beekforellen. En die zijn niet bijgekleurd, zoals de kweekforellen die we in onze winkels tegenkomen. Ik heb daar ooit eens twee beekforellen gevangen op honderd meter van elkaar: de ene in het riviertje had rood vlees van alle rivierkreeftjes die hij at, de ander in het aansluitende meer had bleek vlees omdat hij op de bodem 'graasde'.

De gerookte forel die we in onze winkels tegenkomen is de regenboogforel. Niks mis mee, en je kunt er mooie gerechten mee maken.

INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

- 300 gram gerookte forel
- 2 eetl. citroensap
- 3 eetl. olijfolie
- 1 eetl. niet al te scherpe mosterd
- 1 eetl. fijngehakte dille
- 2 fijngehakte sjalotten
- zeezout en versgemalen zwarte peper
- 4 hardgekookte eieren
- 1 fijngehakte rode ui
- 1 eetl. kappertjes

Snijd de forel in kleine stukjes. Klop het citroensap, de olijfolie en mosterd goed door elkaar in een schaal en voeg de dille en sjalotten toe. Breng op smaak met zout en peper. Meng met de forel. Dek af en zet de schaal in de koelkast.

Pel de eieren en scheid het eiwit van het eigeel. Hak het eiwit in grove stukken, druk het eigeel door een fijne zeef. Maak vier slordige taartjes van het forelmengsel en leg het eiwit, eigeel, de rode ui en kappertjes er losjes omheen.

Serveer met toast en met een kruidige witte wijn. Pinot gris uit de Elzas is een mooie partner.





ECHTE RODE ZALM

Gemarineerde rauwe zalm is een van mijn favoriete gerechten. Gravad lax, heet dat in Zweden, en mijn Zweedse broer serveert hem met trots. Met een glas aquavit of whisky. Gewoonlijk wordt de zalm gemarineerd met dille, mosterd, peper en suiker. Maar we zijn thuis al wel eens wilder tekeergegaan met dennennaalden, whisky en andere smaakgevers. In onderstaand gerecht, dat we oppikten tijdens een reis naar Öland, worden nog wat andere noordse – maar ook Nederlandse – ingrediënten in de culinaire strijd geworpen. De rode bietjes verdiepen de oranje kleur van de zalm tot een mooi rood en geven de vis een wat aardse smaak. De mierikswortel doet een beetje de wasabitruc die we bij sushi en sashimi tegenkomen. Alles om mijn zalmliefde te bevredigen.

INGREDIËNTEN

VOOR 6-12 PERSONEN

200 gram rode bietjes, geschild en geraspt

200 gram verse mierikswortel, geraspt

200 gram grof zeezout

300 gram kristalsuiker

2-3 eetl. zwarte peperkorrels, gekneusd

2-3 eetl. venkelzaad

scheutje wodka

zalmzijde van 2 kilo, met huid

Meng in een kom de rode biet, mierikswortel, het zout, de kristalsuiker, het venkelzaad, de peper en een scheutje wodka. Leg de zalmzijde met het vel naar beneden in een schaal en giet het mengsel uit de kom over de zalm. Druk het een beetje in het zalmvlees. Pak de vis vervolgens in plasticfolie en zet de schaal in de koelkast, eventueel met een gewicht erop, zodat de smaken goed in het visvlees trekken. Laat 2 tot 3 dagen in de koelkast staan.

Snijdt de zalm in dunne plakken – schuin, tot op de huid, die je niet mee snijdt – en serveer met een salade, wat aquavit of wat wodka. Een mooi krachtige witte wijn mag ook, een stuivende sauvignon blanc uit Nieuw-Zeeland bijvoorbeeld. En een biertje in de India Pale Ale American style. Denk aan Jopen Mooie Nel, Baxbier Abel's Ale, Uiltje Bird of Prey of De Molen Vuur & Vlam.



BEET! voert de lezer langs de mooiste visplekken van Nederland. Van de Mooie Nel bij Haarlem tot de zeedijk van Walcheren, van de oesterbedden in de Waddenzee tot een krib in de IJssel en van de pier van IJmuiden tot een sloot in Friesland. Journalist en schrijver Jacques Hermus hengelt op diverse plekken naar vis en verhalen.

Het boek leert je de basistechnieken van het vissen, maar daar blijft het niet bij: er zwemt zowel op zee als in het zoetwater veel smakelijks en daarom zijn ook de beste visrecepten van bevriende chefs en uit de eigen keuken van Hermus in *Beet!* opgenomen. Daarnaast geeft Hermus adressen waar je het beste vis kunt eten en kopen (mocht je niks hebben gevangen).



9 789038 807652 >



SEASONS