

ZOT VAN DE NOORDZEE

JEAN SUR MER

Manteau



kunt wegdromen door in het heldere water te turen. En achteraf maar opscheppen over de gevangen vis, die iedere keer dat je het verhaal vertelt groter en groter wordt. Ik heb er nog nooit een probleem mee gehad om 's morgens nog voor vijf uur mijn bed uit te springen om te gaan varen. *Adrenaline kickstarts the day!* Ook trek ik met plezier op jacht vanaf het strand met de hengels of bij laagwater met het net.

HET BEGON MET TWEE FRITEUSES...

Ik heb van mijn hobby mijn beroep kunnen maken, maar dat gebeurde heel toevallig. In de zomer van 2010 passeerde de Tour de France door België. Het peloton reed zelfs langs onze stamkroeg in Ekeren. Ik stelde toen voor om een alternatief te creëren voor het eeuwige hamburger-frietjes-braadworstverhaal. Waarom zouden we niet eens een kraampje met kibbeling opstellen? Krokant gebakken witvis met een tartaarsaus van mayonaise, fijngesneden ui, augurk en peterselie. Dat had ik in Nederland leren kennen toen ik daar geregeld aanmeerde. Kibbeling en ik, dat was liefde op het eerste gezicht. Als kibbeling in Nederland zo'n hit is, dan zou dat in België toch ook in de smaak vallen?

Zo gezegd, zo gedaan en het geïmproviseerde viskraampje was een feit. In zes uur tijd hebben we er die ene Tour de France-dag maar liefst twintig kilo vis doorheen gejaagd. Met twee simpele friteuses! De mensen kwamen zelfs twee of drie keer terug. Dan heb je toch iets lekkers én licht verteerbaars in de aanbieding?

Op het internet vond ik zo'n lekker ouderwets caravannetje. Het stond amper twee minuten op een tweedehandssite voor ik het kocht. De caravan dateerde uit 1974 en verkeerde zowat in staat van ontbinding. Samen met mijn jeugdvrienden heb ik hem verbouwd volgens de tips die we van het Voedselagentschap kregen. Een wendbaar en schattig retrokraampje zag het levenslicht in oktober 2010 en ik vrolijkte er vervolgens tal van festivals, braderijen, familie- en personeelsfeesten mee op. Mijn garage bouwde ik om tot fileerruimte en ik investeerde in een stevige koelinstallatie. Het echte werk kon beginnen. Dolenthousiast begon ik eraan. De foodtruck JEAN sur MER was geboren! 'Jantje het visserke', om het met de woorden van mijn grootmoeder te zeggen, was het schepnetje ontgroeid, maar bleef wel dezelfde liefde voor het Noordzeelekkers uitdragen. Met mijn caravan was ik bovendien een pionier in foodtruckland. De focus lag vanaf het begin op simpele en uiterst verse authentieke vis-



'WAT EEN
RIJKDOM
BIEDT ONZE
NOORDZEE!'



SCHELVIS WITLOF

JOHAN SEGERS 'T FORNUIS

Restaurantgeschiedenis:

Troisgros (Roanne), Criterium, Vatelli, 't Fornuis (Antwerpen)

Favoriete Noordzeevis?

Haring, vooral vanwege het historische belang van deze vis, zoals tijdens de Tweede Wereldoorlog, toen voedsel zeer schaars was.

Horromoment met vis?

Ik vind het een jammere zaak dat er zoveel vis verloren gaat in het hele proces van vissen, verkopen en bereiden.

Topmoment met vis?

Alle vis is lekker, zolang hij maar vers is!

INGREDIËNTEN VOOR 4

400 g schelvis
500 g aardappelen
4 stronken witloof (van de vollegrond)
1 teentje knoflook
4 eieren
boter
peper
zeezout

PLADIJS RODE KOOL

INGREDIËNTEN VOOR 4

2 grote pladijzen, niet gefileerd
4 takjes tijm
4 takjes rozemarijn
4 takjes oregano
olijfolie
2 teentjes knoflook
Provençaalse kruiden
1 citroen
1 rodekool
4 el mediterrane azijn
(zie basisrecept op p. 184)

BEREIDING

Zet de oven op 175 graden. Leg in een grote ovenschaal 2 takjes tijm, de rozemarijn en de oregano met een flinke scheut olijfolie.

Snijd het vel van de vissen in tot op het vlees. Maak een mengsel van 2 teentjes geperste knoflook en Provençaalse kruiden. Wrijf de vissen hiermee in en leg ze in de ovenschaal. Leg boven op de vissen de andere kruidentakjes, 4 schijfjes citroen en opnieuw een grote scheut olijfolie.

Snijd 4 schijven rodekool van ongeveer 1,5 centimeter dik en leg deze ook in de ovenschaal. Zet de schaal in de oven. Giet na ca. 10 minuten wat van de sappen uit de schaal met een lepel over de vis. Na 20 minuten kan de schaal uit de oven.

PRESENTATIE

Doe de rodekool in een kom en fris op met de mediterrane azijn en het vocht uit de ovenschaal. De vissen gaan op de graat op een schaal, samen met de schijfjes citroen. Hierbij past aardappel in de schil met yoghurt-knoflookmayonaise.





INGREDIËNTEN VOOR 4

ca. 400 g sepia per persoon
200 g amandelschilfers
zout
800 ml volle melk
120 g witte Cevenne-ui (zoete ui)
2 teentjes knoflook
4 tl wittewijnazijn
4 ratte-aardappelen
(ca. 50 g per stuk)
olijfolie
takje rozemarijn
cayennepeper
paprikapoeder
16 takjes waterkers

BEREIDING

Rooster de amandelschilfers met een scheutje olie en een snuifje zout tot ze licht bruinen. Houd een paar amandelen apart. Maal de rest van de amandelschilfers in de blender met de melk, de ui, 1 teentje knoflook en de wittewijnazijn. Zeef deze massa.

Snijd de aardappel in schijfjes van ongeveer 3 mm dikte. Snijd de sepia in dunne plakjes en dep ze droog met keukenpapier.

Bak de aardappeltjes krokant in een hete pan met 1 el olijfolie, 1 teentje knoflook en een takje rozemarijn. Voeg de sepia toe en laat bakken tot de aardappeltjes goudbruin zijn. Kruid met een snuifje zout, cayennepeper en paprikapoeder.

PRESENTATIE

Leg de aardappeltjes en sepia op een bord en werk af met waterkers en amandelen.