

Zalig Zeeuws

De ware liefhebber trekt er graag een uurtje voor uit, het kraken, prikken en uitzuigen van de kreeft. Juist nu, want het seizoen is begonnen! Jannis Brevet van het dit jaar bekroonde driesterrenrestaurant Inter Scaldes: „Ik werk op dit moment graag met Oosterscheldekreeft. Het is de trots van Zeeland. Er zijn oneindig veel bereidings- en serveermethodes, maar zelf heb ik een voorkeur voor een combinatie van sinaasappelazijn en witte wijn. Daarbij kook ik de kreeft in een bouillon op 80 graden. Vervolgens laat ik 'm een kwartiertje rusten, zodat het vlees mooi ontspant, verzadigd en licht van smaak wordt. Verder zijn er veel mogelijkheden om kreeft mee te 'pairen'. Asperges bijvoorbeeld, zalig."

Het kreeftenseizoen duurt tot en met 15 juli.