

Zwoel Koken. Haal het strand naar huis!

Wilt u uw gasten met meer verrassen dan alleen een leuk gerecht? Wilt u de vaardigheden van een horecaprofessional? Bent het rommelig koken in uw eigen keuken zat? En denkt u dat u klaar bent voor het koken van ambitieuze en mooie gerechten? Dan is Zwoel koken er voor U!

Horecaondernemer Sjoerd Henstra en chefkok Frank van Gils schreven samen Zwoel koken. Een boek gebaseerd op hun passie en ervaring, waarmee zij het niveau van hun werk toegankelijk willen maken voor uw huiskamer. Zwoel koken introduceert de her-

kenbare kookstijl van Zwoel vertaald in verrassende gerechten welke met ondersteunende teksten prima bereid kunnen worden in uw eigen keuken. Verschillende onderdelen van het boek besteden aandacht aan alle aspecten rondom het creëren van een bijzondere diner ervaring bij u thuis.

Vanaf begin mei verkrijgbaar bij Strandclub Zwoel!

Tataki van diamanthaas Met limoen, tobiko en chinese BBQ saus

Ingrediënten per persoon:
100 gram Diamant haas (of ander mals rundvlees) * 2 Limoenen * 1 potje Chinese bbq saus, 1 Radijsje (in zeer dunne schijfjes) * 1 Stronk witlof (in puntjes gesneden) * 10 gram zeer dun gesneden rode kool * 1dl Rode wijn azijn * 10 gram Suiker * 5 gram Tobiko wasabi * Mesclun (gemengde salade) * Peper en zout * spuitzak

1. Marineer de diamanthaas met zout en geraspte limoen schillen 24 uur strak in vershoud folie gerold. Daarna de diamanthaas ontdoen van de marinade, door dit met een mes eraf te schrapen. Brand nu de diamanthaas met een gasbrander. (De diamanthaas kan ook gebakken worden).
2. Verhit de rode wijn azijn met de suiker totdat de suiker is opgelost. Marineer hierin 24 uur de plakjes rode kool.
3. Doe de chinese bbq saus in een spuitzak
4. Was de sla soorten en laat deze goed uitlekken.

Afmaken van het gerecht
Snijdt de diamanthaas in zeer dunne plakken. Leg de plakken diamanthaas dakpans gewijs op het bord, trek strepen langs het vlees met de chinese bbq saus. Dresseer de mesclun, radijs, witlof, gemarineerde rode kool en de wasabi tobiko speels over het vlees.

Strandclub Zwoel - Zeekant 57 - 3151 HW Hoek Van Holland
Tel: 0174 - 31 00 95 - Mob: 06 - 41 452 492 - www.strandclubzwoel.nl



STRANDCLUB
ZWOEL