



Eten

REPORTAGE ZEEWIER OOGSTEN



Fabia Krüger en Ellen Schoonmaker oogsten verschillende soorten zeebies bij Noordze, 2013. In achtergrond van land bij



Zeeegroen

Het staat sinds kort op de kaart in sommige restaurants: Hollands zeewier, potentieel volksvoedsel. V maakte een rondgang, ging mee met de snijders en proefde mooi zilt met een lekker pepertje.

Door Nell Westerlaan Foto's Renate Beent

Dutch weed

Met deeg en zout, maar hier en daar ook met een beetje kruiden, wordt zeewier in Nederland vaak gebruikt als garnituur voor visgerechten. Het wordt ook gebruikt voor de productie van verschillende producten, zoals bijvoorbeeld zeebiesolie. Het wordt ook gebruikt voor de productie van verschillende producten, zoals bijvoorbeeld zeebiesolie.

Wijng met de zeebies, dat is de meest bekende manier om zeewier te gebruiken. Het wordt ook gebruikt voor de productie van verschillende producten, zoals bijvoorbeeld zeebiesolie.



D e meeste algensoorten zijn eetbaar. Ze worden vaak gebruikt als garnituur voor visgerechten. Het wordt ook gebruikt voor de productie van verschillende producten, zoals bijvoorbeeld zeebiesolie.

Andere soorten zijn eetbaar. Ze worden vaak gebruikt als garnituur voor visgerechten. Het wordt ook gebruikt voor de productie van verschillende producten, zoals bijvoorbeeld zeebiesolie.

ALGENFAMILIE

Een korte introductie: hier voor beginners.

Zeewier behoort tot de algenfamilie. Andere soorten zijn eetbaar. Ze worden vaak gebruikt als garnituur voor visgerechten. Het wordt ook gebruikt voor de productie van verschillende producten, zoals bijvoorbeeld zeebiesolie.

- De drie belangrijkste soorten zijn:
 - groenwier, zoals zeebies, zeebiesolie, zeebiesolie
 - bruinwier, ook wel zeebies, zeebiesolie, zeebiesolie
 - roodwier, zoals zeebies, zeebiesolie, zeebiesolie

Er zijn verschillende soorten zeebies. Het wordt vaak gebruikt als garnituur voor visgerechten. Het wordt ook gebruikt voor de productie van verschillende producten, zoals bijvoorbeeld zeebiesolie.

De zeebies wordt vaak gebruikt als garnituur voor visgerechten. Het wordt ook gebruikt voor de productie van verschillende producten, zoals bijvoorbeeld zeebiesolie.

De zeebies wordt vaak gebruikt als garnituur voor visgerechten. Het wordt ook gebruikt voor de productie van verschillende producten, zoals bijvoorbeeld zeebiesolie.

De zeebies wordt vaak gebruikt als garnituur voor visgerechten. Het wordt ook gebruikt voor de productie van verschillende producten, zoals bijvoorbeeld zeebiesolie.

Wilt u in vier weken tijd een lekker zeebiesgerecht maken? Het wordt vaak gebruikt als garnituur voor visgerechten. Het wordt ook gebruikt voor de productie van verschillende producten, zoals bijvoorbeeld zeebiesolie.



ZEEPESTO

Met dit baserecept voor zeewierpesto kunt u uiteenlopende variaties maken.

- 40 g verse koolzaadzaai (of zeebies)
- 50 g gekookte aardappel
- 1 eetlepel zeebiesolie
- 25 g zeebiesolie
- 25 g zeebiesolie
- 25 ml witte wijn
- 1 eetlepel zeebiesolie

Wes de koolzaadzaai in water weken en goed wassen. Kook de aardappel, voeg de zeebiesolie toe. Doe de koolzaadzaai in een blender. Voeg de zeebiesolie toe. Doe de zeebiesolie toe. Doe de zeebiesolie toe.

De zeebies wordt vaak gebruikt als garnituur voor visgerechten. Het wordt ook gebruikt voor de productie van verschillende producten, zoals bijvoorbeeld zeebiesolie.