

koken met Johannes

Kokkels uit de Cobb

Met de Cobb, een draagbare grill, kun je picknicken op het wad. Het kooktoestel, dat oorspronkelijk uit Zuid-Afrika komt, was bedoeld voor Afrikaners van het platteland, die vaak nog op open vuur kookten. Deze barbecue zorgt voor veilig koken in de natuur. Heel handig voor een zeiler: van boord gaan en op een mooi stukje wad de gevangen verse kokkels, mosselen en visjes bereiden. Hij is ook heel geschikt voor het bereiden van groenten. Als je kokkels kort in olie bakt in een pan of op de plaat, gaan de schelpen vanzelf open. Je kunt een uitje, tomaat, knoflook, prei of groenten meebakken. Gooi de schelpen weg die na het bakken nog gesloten zijn.

Kokkels met pasta

400 gram kokkels
2 tenen knoflook
paar stengels snijbiet met blad
2 tomaten
peterselie



3 eetlepels olijfolie
1 dl witte wijn
400 gram verse pasta

Spoel de kokkels goed in ruim koud water. Pel en snipper de knoflook, snijd het snijbietblad en de stelen fijn. Blancheer en ontvel de tomaten en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Was de peterselie en snij hem fijn. Verhit de olijfolie in een diepe pan en fruit de fijngesnipperde knoflook. Doe de kokkels erbij, voeg een scheut witte wijn toe en bak de schelpen op halfhoog vuur tot ze open gaan.

Kook ondertussen de pasta in ruim

kokkend water met zout in twee tot drie minuten beetgaar. Daarna afgieten. Meng wat olijfolie door de pasta en schep de snijbiet, tomaat en peterselie erdoor. Schep de kokkels door de pasta (haal ze eventueel uit de schelp).

Recept afkomstig uit:
Annette van Ruitenburg & Ruth de Ruwe:
De smaak van de Wadden
Fontaine, € 39,95

Mijn recensie van dit boek stond zaterdag in de krant.

JOHANNES VAN DAM

