

AARDAPPEL MET KAVIAAR: HET ARME EN HET VERFIJNDE SAMEN





dit heb je nodig voor 2 personen

- drie kleine, smaakvolle aardappelen
- 2 potjes kaviaar van 30 gr
- 3 soeplepels zure room
- muskaatnoot
- peper

aan de slag

Kook de ongeschilde aardappelen in water.

Haal de aardappelen leeg met een lepel en meng met de zure room. Kruid lichtjes bij met peper en muskaatnoot. Houd de aardappelen warm.

op het bord

Dresseer de warme aardappelen met de kaviaar en dien op met zure room.

BEST CAVIAR

“Toen de invoer van Russische en Iraanse kaviaar 15 jaar geleden werd stopgezet omdat de Kaspische Zee zo goed als leeggevist was, moesten we op zoek naar een waardig alternatief. Philippe Serruys, Geert Van Hecke en ikzelf hebben toen kaviaar van verschillende herkomst blind geproefd en de Belgische kaviaar kwam er unaniem als de beste uit.

Steur in het wild is een beschermde diersoort en dus wordt de vis vaak gekweekt in kooien. De vissen zitten opeengepakt en hangen met honderden in een rivier of groot meer, tussen de uitwerpselen. En die smaak neemt de kaviaar op. In België is dat anders. De kweek gebeurt hier indoor met een gesofisticeerde waterzuiveringsinstallatie, wat buiten niet mogelijk is. Er moet dus ook niet gestrooid worden met antibioticum.

Om de smaak van wilde kaviaar te evenaren, krijgt de steur in België proteïne van maritieme oorsprong. Het voedsel van de Kaspische Zee wordt dus volledig nagebootst, alsof de vissen in het wild zouden leven.”

Roger Mignolet
- Best Caviar