

256%

&+''

*8/&+''

.27(/,0)2#
%01%0-
&% /-0++-
4%- %%31,&8"%
*8/"%0%!-%3

De interesse in lekker en gezond eten is nog nooit zo groot geweest. Toch blijven in kookboeken de meest ongelezen pagina's die met visgerechten. Te duur en moeilijk te bereiden? Daar wil Jan Kegels iets aan doen. In zijn retrocaravan trekt hij op pad. Het doel? Vis weer sexy maken.

tekst Joost Houtman

Een kleine twee jaar geleden startte Jan Kegels (33) met zijn Original Seafood Catering alias JEAN sur MER. De liefde voor de zee en al het lekkere dat de zee voortbrengt, startte veel jaren geleden. Als jonge snuiter stapte hij vanuit het appartement van zijn grootouders rechtstreeks het strand van De Haan op, gewapend met schepnetje. "Ik ving er garnaltjes mee en wou iedereen ervan laten proeven", lacht hij. Elk jaar een maand lang. Later volgde de eerste vishengel en uiteindelijk zelfs een eigen visboot aangemeerd in Zeebrugge.

"Ik vis nu zo'n dertig dagen per jaar. Steevast met enkele vrienden trekken we dan tot een vijftendertig mijl de Noordzee in naar de gezonken wrakken. Daar zitten de grote vissen, zoals kabeljauw of zeebaars, want daar is al hun voedsel te vinden. Samen met mijn jeugdvrienden deel ik de liefde voor de Noordzee: garnalen, kabeljauw, wijting, zeebaars, makreel, enzovoort. Het geluid van de zee, de weidsheid, de lucht die je er kunt proeven! Achteraf met een stevige appetijt de zelfgevangen grijze garnalen – het goud uit de Noordzee – koken in zeewater, laten afkoelen en pellen... en dan samen smullen. Nee, mooier is het leven zelden. Of samen oesters eten: puur,

zonder peper of citroen." Je moet het de man nageven. Wanneer Kegels over de Noordzee en over vis praat, spat het enthousiasme ervan af.

"Enkele jaren geleden passeerde de Tour de France door België. Meer nog, het peloton reed zelfs langs onze stamkroeg in Ekeren. Ik stelde toen voor om een alternatief aan te bieden voor het eeuwige hamburger-frietjes-braadworstverhaal. Waarom zouden we eens geen kraampje met kibbeling opstellen? Daar liep toch ook al elke Nederlander storm voor?" Kibbeling is krokant gebakken witvis. Lekker is daarbij een remouladesaus, gemaakt van mayonaise, klein versneden ajuin, augurk en peterselie. Zo gezegd, zo gedaan en het geïmproviseerde viskraampje was een feit. "In zes uur tijd hebben we er twintig kilo vis doorgejaagd. Met twee simpele friteuses. Meer nog, de mensen kwamen twee tot drie keer terug. Dan moet je toch wel een lekker en licht verteerbaar product hebben. Het vermoeden dat ik had, bleek te kloppen."

GEZOCHT: ORIGINEEL KRAAMPJE

Zoals dat gaat, heeft een idee enige tijd nodig om te rijpen. Uiteindelijk stapte Kegels – na jobs in de verkoop van auto's en verzekeringen, en een omzwerfing als skimonitor – toch in zijn visavontuur en maakte hij van zijn hobby zijn job. En dat zonder hotelschoolopleiding.

"Ik ging op zoek naar een kraampje, maar dan wel iets origineels. Op internet vond ik zo'n lekker oud authentiek caravanetje. Hij stond er amper twee minuten op. Soms moet een mens geluk hebben in het leven. Samen met mijn jeugdvrienden heb ik die verbouwd volgens de tips die we van het voedselagentschap hadden gekregen. In dat jeugdklikje zit onder andere een binnenhuisarchitect, een grafisch ontwerper, mecaniciens, twee chef-koks: alsof het zo bedoeld was!", lacht Kegels betekenislief. De caravan uit 1974 die in staat van ontbinding verkeerde, werd gestript en omgebouwd tot het wendbare schattige retrokraampje waarmee Kegels vandaag festivals, braderijen, familie- en personeelsfeesten opvrolijkt.

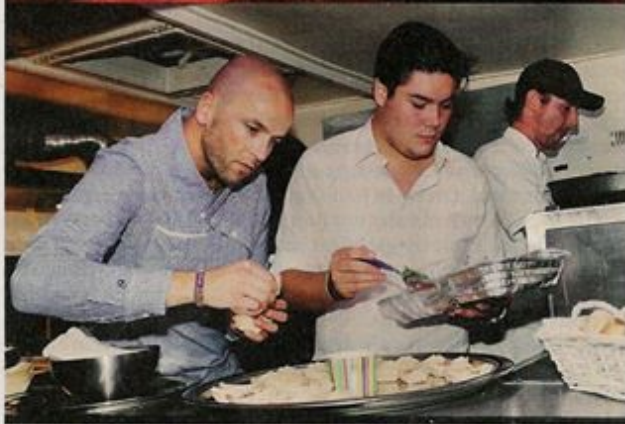


Hoe maak je ceviche?

"Geen schuimpjes voor mij. Ik hou van oereenvoudige gerechten. Wat niet wil zeggen dat je creativiteit uit de weg moet gaan. Integendeel zelfs. Het oog wil ook wel wat. Kleur is belangrijk! Zeker

bij ceviche." Cebiche, ceviche of seviche is een Peruviaans gerecht dat al tweeduizend jaar bestaat. Er zijn naar verluidt 73 verschillende bereidingen mogelijk, met alle soorten vis, schaal- en schelp-

dieren. "Als Noorzeevariant raad ik makreel, schelvis of zeebaars aan, een stuk goedkoper dan zeebaars, bijvoorbeeld. Ontdoe de makreel van vel en vet en snij hem in kleine blokjes. Je doet de blokjes in



Jan Kegels aan het werk in zijn caravan. Hij serveert geen haute cuisine. Zijn motto: vers en authentiek.

een bakje, giet er wat olijfolie en het sap van limoenen over. Vijf minuten laten 'garen'. De vis gaart van buiten naar binnen toe. Giet het niet opgenomen limoensap af en voeg vervolgens de fijn versneden

rode ajuin, avocado en tomaat - zonder pitjes - toe. Afwerken doe je met koriander en wat fleur de sel. Dien op in een doorzichtig bakje of op een bord, zodat alle kleuren goed zichtbaar zijn.

De tips van JEAN sur MER

- Net als je seizoensgroenten hebt, heb je ook seizoensvissen. Vanaf eind november moet je je niet echt wagen aan makreel of zeebaars. Die vind je dan niet meer in de Noordzee. "Onder de 10 graden trekt de zeebaars weg naar warmer water. Bij schar en wijting werkt het andersom. Die komt pas als het water wat frisser is."
- Schaal- en schelpdieren als gamba's, kreeft, langoustines en venussschelpen zijn in de laatste drie maanden van het jaar ook moeilijk te verkrijgen. Wel hot zijn dan griet, maatjes, koolvis, schelvis, tarbot, tong en zeewolf uit de Noordzee. Je kunt dan ook genieten van sint-jakobsschelpen, mosselen, grijze garnalen, Zeeuwse oesters en vongole. "Kibbeling is dus altijd een optie!"
- Zeeziekte kun je vermijden: "De avond voordien niet te vet eten en niet te hard in de alcohol vliegen. 's Morgens vroeg stevig eten en koffie vermijden. Aan boord blijven eten, want de maag moet blijven werken."

"Ik bouwde ook mijn garage om, tot fileer-ruimte, en kocht een koelinstallatie aan. Het echte werk kon beginnen. Vissen werd vanaf puur privéplezier. Ik heb immers geen visserijnummer. Mijn vis betrek ik nu bij een uitstekende leverancier. Mijn grootmoeder had me al heel jong geleerd hoe je vis moet fileren en die techniek heb ik door de jaren verfijnd. Met dank aan mijn twee vrienden chef-koks. Dat zijn straffe gasten hoor, die stage hebben gelopen in sterrenrestaurants als De Librije. Handigheid kun je echt wel wat aanleren. Ik heb al mijn vingers nog! (lacht)

"Al doende leer je trouwens oog te hebben voor alle aspecten aan de vis. Hoe je aan de kleur van de kieuwen bijvoorbeeld kunt zien hoe vers hij is."

SUSHI IS HIP, CEVICHE HIPPER

Kegels gaat er prat op dat hij geen haute cuisine aanbiedt, maar wel simpele en uiterst verse authentieke visgerechten. Denk aan kibbeling, calamares, gamba's, scampi's, ambachtelijke garnalkrokettes, *caracoles*, mosseltjes en oesters. Maar ook verse vissoep. "Daar is hoe langer hoe meer vraag naar. Vaak is dat vreselijk duur, maar dat hoeft helemaal niet. Het is als vistrateur handig om vissoep te bereiden. Alles behalve de ogen en de kieuwen kun je er immers voor gebruiken. En zo eenvoudig! Bouquet garni, ajuntjes aanstoven, wortels, selder, tomatenpuree, veel witte wijn, wat water en cognac tot net boven de vis en - belangrijk - folie erover. Zodat als de vis tegen het kookpunt aan begint te verdampen alle smaken in de pot blijven. Daarna zeven en je hebt een hemels gerecht."

Vol vuur promoot Kegels het ene visgerecht na het andere en de 'remouladesaus pakt' blijkbaar, want hij denkt al aan uitbreiding. "Uitkijken naar zo'n ouderwetse bus wordt dat. Ik merk dat de mensen steeds makkelijker overstag gaan. Zeker als ik ceviche serveer. Sushi en sashimi zijn hip, maar ceviche wordt nog tienduizend keer hipper! Het is een eeuwenoud Peruviaans recept waarin vis met zuren gegaard wordt. Dat is een hit in Zuid- en Noord-Amerika en, geloof me vrij, binnenkort hier ook!" ☺