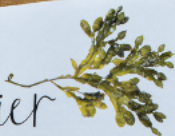


groente uit zee.

wat & waar zeewier



1. WIERWASJE Elk seizoen geeft zijn eigen aeren. Wierwasjers Ellen Schoenmakers en Guido Krigger oogsten elke week wier in het wild in de Oosterschelde, de Noordzee en het Veerse Meer. Voor wie meer over zeegroente wil weten, organiseren ze wierwandelingen, met een proeverij die ter plekke wordt beroid op een gaststrand **wilowier.nl**

2. ZILTE PIEPERS Gebeld op de zilte grond van Texel en bemest met zeewier van het wild, daarom zijn de zilte aardappels van Marc Fostés heerlijk romig, puur en rijk aan mineralen en natuurlijke vitamines. De smaak is verrassend anders dan van gewone aardappels. Te koop van augustus t/m april. Ook oegst dit bedrijf zeekruid, zeekeel, ijkruid en iersuur. **marcfostes.nl**

3. ZEEWIERTJEWEL Ambachtelijk gestookte jenever, een dikke zilt. In het recept wordt Kombu, Japans zeewier, gebruikt waarmee een subtiel zilte geur en smaak wordt toegevoegd aan de jenever. Laat de jenever 5 minuten in je glas zaden en sruif de zoogeur op en waan je op het Zeeuwse strand.

Gestookt door Rutte & Zin Dordrecht, € 20,99. **rutte.nl** en te koop via de **vuurtoeren.nl**

4. PASTA UIT ZEE Het ziet eruit als tagliatelle, maar het is met de hand geplukt Himalaya ohwel riemwier, geoogst in Ierland. Volgens ondernemer Willem Sodderland een prima en gezond alternatief voor pasta. We spraken Willem al, uit gebroed toon hij nog wat op aan het crowd funden was om zijn bedrijf van de grond te krijgen. Inmiddels is de zeewierpasta te koop via de website en verschijnt er ook een wijnkeel en kun je het proeven in veel restaurants. Op de website kun je zien waar. **seamerfood.com**

5. ZEEWIER Zee-wier - de eerste zeewierboerderij in Nederland - wil duurzame zeewierteelt sporten. Zeewier is niet alleen gezond en lekker, het wordt ook gezien als voedsel van de toekomst. Dank het milieu heeft baat bij de tocht. Zeewier fungeert als kraamkruid voor alle reï organisme, ademt zuurstof en Wiert het zeewater door voedingsstoffen op te nemen. Zee-wier Zeeuwse Rijpl Kombu stukken, 12 g € 4,50. **zeewierwinkel.nl**