

# Zeeuwse *sushi*

Spannend en lekker in de keuken en bovendien echt Zeeuws: zeewier. Guido Krijger en Ellen Schoenmakers oogsten zeewier uit de Oosterschelde. Op Tholen maakten ze voor Landleven een borrelhapje met duivelstong, een van de vele zeewiersoorten. Guido: "Zeewier heeft een eigen, voor veel mensen onbekende smaak. Dat kan even wennen zijn: naarmate je vaker wier eet, wordt het steeds lekkerder. Dit hapje is toegankelijk door de combinatie met de andere smaken en daarmee lekker om mee te beginnen."



Schaaf van een courgette dunne plakken. Leg op iedere plak een stukje zeewier, bijvoorbeeld duivelstong. Leg er vervolgens een stukje fetakaas en wat zongedroogde tomaat op en rol de plak courgette op. Zet vast met een prikker en geniet!



Neem een zeewierabonnement bij Wildwier en haal wekelijks een pakket verse zeewier bij een van de afhaalpunten in Zeeland. U kunt ook een van de workshops van Wildwier volgen: een kookworkshop, een wierenwandeling of een workshop wierjuwelen maken.

Info: [www.wildwier.nl](http://www.wildwier.nl)

