

D

MET FOODBLOGGER
LUUK VAN MERWIJK

OP OESTERSAFARI NAAR ZEELAND

ZE ZIJN LIBIDOVERHOGENDE,
HEEL ERG LEKKER EN JE HEBT
KANS OP PARELS. WINQ DAALDE
MET FOODBLOGGER LUUK VAN
MERWIJK IN GEPAST VERVOER AF
NAAR YERSEKE OM HET GOEDJE
UIT DE SCHELP TE SLURPEN.

TEKST: ROEL JANSSEN
BEELD: ROY SCHEPERS - ROCKET STORIES
MEDE MOGELIJK GEMAAKT DOOR
VOLVO CAR NEDERLAND



We rijden van Amsterdam naar Zeeland op een grijze, koude herfstdag, maar in onze Volvo XC40 is het heerlijk knus. Niet in de laatste plaats door de warme klanken van Donna Summers Greatest Hits, die op vol volume uit het ingebouwde Herman Kardon geluidssysteem knallen.

Na ongeveer tweeënhalf uur komen we aan bij de Oesterij in Yerseke, waar de familie



LUUK VAN MERWIJK

Luuk van Merwijk (30) is foodblogger. Op Instagram genieten ruim 18 duizend volgers dagelijks van zijn recepten.

KIJK OOK OP ZIJN WEBSITE
WWW.LUUKSKITCHEN.NL

Dhooge sinds 1906 wereldberoemde Zeeuwse oesters kweekt. Erik, een van de drie broers die nu aan zet is, geeft een rondleiding en legt meer uit over het bedrijf. Zo heeft zijn grootvader het na de eeuwwisseling opgericht en kweken ze oesters voor de deur en mosselen in de Waddenzee.

Rond de feestdagen liggen er 4,5 miljoen oesters klaar om gegeten te worden. De laatste jaren neemt dat aantal verder toe

omdat steeds meer mensen van dit product zijn gaan houden. Dat weet ook Judith, die als chef verantwoordelijk is voor de proeverijen in het pas geopende proeflokaal. Vanuit daar heb je uitzicht op de oesterbanken in de Zeeuwse zee. Een indrukwekkend gezicht. Tijdens een excursie kun je er zelf een kijkje nemen.

GENDERFLUÏDE OESTERS

De oestervangst bij de Oesterij is voor tachtig

procent duurzaam, zo vertelt Judith ons. Waar de Volvo waarmee wij naar Zeeland zijn gereden volledig elektrisch is, zijn de Zeeuwse boten dat helaas nog niet. Die varen op diesel, waardoor de oester uit Yerseke dus nog geen volledig duurzaam product is.

Judith is een van die Zeeuwen die verknocht is aan oesters. Ze groeide op in Yerseke en werkt sinds zeven jaar in de Oesterij. Ze trakteert ons op een aantal interessante



ZELF AAN DE SLAG

De favoriet van Luuk: duurzaam gekweekte oesters met rodevijnazijn en citroen. “Een traditioneel recept voor twaalf Zeeuwse Creuses oesters waarbij alle smaken goed samenkomen. Je maakt de oester open door de dikke

kant open te snijden waar de sluitspier zit. Snij vervolgens een halve sjalot fijn en dompel die onder in een klein kommetje rodevijnazijn. Snij een biologische citroen in acht parten. Verdeel tot slot één zak gebroken ijsblokjes

op een grote schaal en verdeel de opengesneden oesters daaroverheen. Leg de citroenpartjes erbij en serveer de uitjes met rode wijnazijn in een bakje ernaast. Bestrooi de oesters met een snuf chilivlokken en geniet!”

oesterweetjes. Zo vertelt ze dat gender niet vaststaat bij oesters. Een platte oester wordt namelijk als mannetje geboren, maar verandert meerdere malen in zijn leven van geslacht. Het is maar net waar het schaaldier zin in heeft. Tijdens een proeverij eten we oesters op zijn Japans, gegratineerd en op oer-Hollandse wijze (met hollandaisesaus). Toch is de klassieke Zeeuwse variant (zie het recept van Luuk onderaan deze pagina) onder ons gezelschap de favoriet.

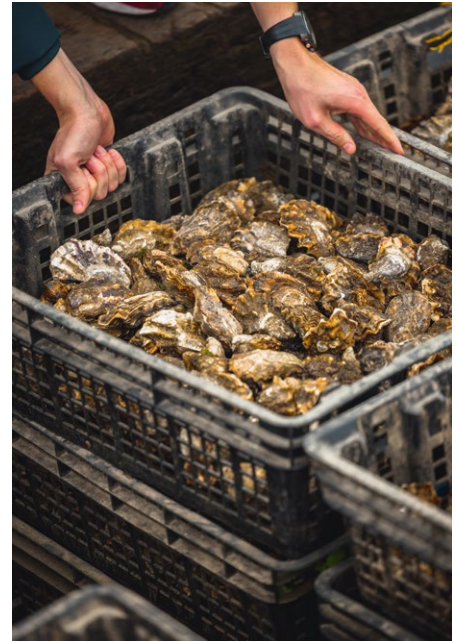
SCHELPIEDIERAUTOMATIEK

Met genoeg oesters achter de kiezen voor de komende maanden, rijden we naar de enige mossel-Febo van Nederland. In de haven van Yerseke heeft mosselkweker Jos Steketeer namelijk een mosselautomaat geplaatst waar je 24 uur per dag, zes dagen per week een bak met mosselen uit de muur kunt trekken. Ook als je niet weg bent van zo'n pannetje schelpdieren, levert het een leuk beeld op voor Instagram.

Terug naar Amsterdam rijden we over de indrukwekkende vijf kilometer lange Zeelandbrug. Op Colijnsplaat, een parkeerplaats vlak achter de brug, worden we tot slot getraceerd op een fantastisch uitzicht op het Zeeuwse landschap. 📍

MEER ZIEN?
KIK VOOR EEN VIDEOVERSLAG VAN LUUKS ROADTRIP NAAR YRSEKE OP WWW.WINQ.NL/OESTERSAFARI.





**EEN PLATTE OESTER
WORDT ALS MANNETJE
GEBOREN, MAAR VERANDERT
MEERMAALS VAN GESLACHT.**



VOLVO XC40 RECHARGE

Duurzaamheid is het kernwoord bij de Volvo XC40 Recharge. Niet alleen is hij volledig elektrisch, ook het design is sustainable. De Zweedse bolide is namelijk ontworpen met duurzame materialen, zoals gerecycled plastic voor een deel van de bekleding van het interieur.

Bijzonder is ook de veiligheidsondersteuning van de auto. Dankzij vier camera's die een 360 graden bovenaanzicht bieden en zijsensoren die objecten naast de auto weergeven is het raken van een paaltje een flinke opgave geworden. Daarbij helpt tevens de intelligente rijhulptechnologie die andere voertuigen, voet-

gangers, fietsen en grotere dieren detecteert en zo nodig uit zichzelf remt als je als bestuurder niet snel genoeg reageert.

Ook aan opbergruimte geen gebrek. Niet alleen achter in de auto past voldoende voor een flinke vakantie, ook onder de motorkap is genoeg ruimte om een dozijn aan oesterkisten mee naar huis te smokkelen.

DE XC40 RECHARGE IS ER IN TWEE VARIANTEN. DE XC40 (ZONDER RECHARGE) IS ER IN 4 VARIANTEN: BENZINE, BENZINE MET MILD HYBRIDE AANDRIJFIJN, PLUG-IN HYBRIDE EN VOLLEDIG ELEKTRISCH. 7 MOTORVARIANTEN ZELFS. PRIJZEN BEGINNEN BIJ DE T2 VOOR 39.495 EN PLUG-IN HYBRIDE VANAF 44.950. PURE ELECTRIC BEGINT BIJ 45.950.