

Broodje kwal

„Doet u mij maar een broodje kwal en een kwalsalade vooraf.” Het klinkt niet echt lekker, maar volgens oceaandeskundigen gaat het wel gebeuren. Want volgens hen blijven er alleen maar kwalen over in zee. En nieuw is het kwalen smikkelen niet, want bij Chinezen, Japanners en katten staan ze al jaren op het menu.

Joke van der Veen

Wanneer vissers in het huidige tempo de wereldzeeën blijven leeghalen, zijn we in de toekomst genoodzaakt om kwal te gaan eten, meent de Britse visserijdeskundige Daniel Pauly. De overbevissing zorgt ervoor dat er straks alleen nog maar kwalen overblijven in de zee. Hun natuurlijke vijanden verdwijnen, net als concurrenten die het op plankton voorzien hebben. Daarnaast stijgt door de klimaatverandering de temperatuur van het zeewater en daar hebben kwalen baat bij. Ze blijven langer leven en de periode waarin ze zich kunnen voortplanten is ook langer.

Kwallendeskundigen melden op basis van gegevens van de afgelopen tweehonderd jaar dat het kwalbestand eens in de twaalf jaar piekt, dan zes jaar stabiel blijft en daarna terugloopt. Maar dit jaar is al het achtste op rij dat het aantal kwalen in de oceanen ongewoon hoog is. Vandaar dat de experts alarm slaan. Ze menen dat er sprake is van een permanente kwalenplaag. Ook in de Noordzee lijkt dat de trend te zijn, al is er bij de vele Nederlandse zee-instituten niemand die er het fijne van weet.

Maar hoe dan ook, de kwal ruikt op richting menukaart. In Leeuwarden kun je 'm proeven, al staat 'ie in vermomming op de kaart. Kok Jan Willem de Jong van Doozo eat & great bereidt al vijf maanden een Japanse kwalsalade onder de Engelse benaming Jellyfish Salad. De Jong bedacht het recept en maakt het exotische gerecht dagelijks.

KNAPPERIG

„Totdat ik hier kwam werken had ik nog nooit van jellyfish gehoord”, zegt Jan Willem, die pas een half jaar bij Doozo werkt. Toch bedacht hij er een recept mee en hij vindt het zelf erg lekker. Terwijl hij in de keu-

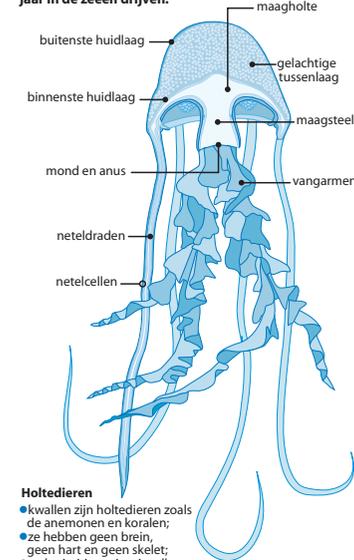


De geel-rozige, transparante kwallensliertjes zien er slijmerig uit en er plakken sesamzaadjes aan.

Foto LC/Niels Westra

Kwallen

Kwallen zijn prehistorische dieren die al 600 miljoen jaar in de zeeën drijven.



Holtedieren

- kwallen zijn holtedieren zoals de anemonen en koralen;
- ze hebben geen brein;
- geen hart en geen skelet;
- wel primitieve zintuigcellen rond hun tentakels;
- ze bestaan voor 94-98 procent uit water;
- ze leven drie tot zes maanden;
- ze kunnen nauwelijks zwemmen, laten zich vooral voortdrijven (passieve drijvers);
- hun voornaamste voedsel is plankton;
- natuurlijke vijanden zijn tonijn, haaien en schildpadden.

GFD/ bronnen: Le Monde, Beesix

ken uitleg geeft, stopt hij een paar sliertjes kwal in zijn mond. „Er zit van zichzelf weinig smaak aan, omdat het dier voor 95 procent uit water bestaat. Maar hij heeft wel een knapperige structuur.”

Lekker voor in een zomerse salade, dacht De Jong. „De kwal breng ik op smaak met sesamolie, vermengd met een paar druppels azijn en ge-roosterd sesamzaad.” De sliertjes kwal legt hij op een laagje kiemgroenten met stukjes paprika. „Verder doe ik er nog wat togarashi bij, een mix van zeven verschillende Japanse pepers. Een frisse, zomerse dressing van citroen en citroen-gras maakt de salade af.”

RUBBER

Doozo vist de kwalen niet zelf uit de Noordzee maar importeert ze uit Japan. „Gepekeld en ingevroren komt de kwal bij ons binnen. Het is niet een complete kwal, want alleen de tentakels zijn eetbaar. Die zijn in Japan al in kleine dunne stukjes gesneden.” In het begin werkte De Jong ook wel met gedroogde stukjes kwallenvlees, die je kunt kopen in Chinese winkels. „Maar dat was helemaal niks. Dat smaakt echt naar rubber.”

„Je moet het durven”, zegt De Jong aanmoedigend, terwijl hij het langwerpige bord met kwalsalade presenteert. De geel-rozige, transparante kwallensliertjes zien er slijmerig uit en er plakken sesamzaadjes aan. De stukjes glibberen van de eetstokjes maar met een blaadje sla als houvast lukt het om een hap te nemen. Het is minder slijmerig en rubberig dan verwacht. Maar wel taai. Doorbijten is hard werken, snel doorslikken dus. En het smaakt nergens naar. De sesamzaadjes en de dressing moeten het doen. Maar goed, het gaat om de structuur. En die is met niks te vergelijken. Vlees noch vis.

De Jong: „Er is altijd wel iemand die het niet lust. Maar de meeste mensen vinden kwal verras-send knapperig. Het is vooral de sesam die je proeft.” De kwalsalade wordt regelmatig gegeten door de klanten van Doozo, en ook als alhaal-maaltijd meegenomen. Dagelijks zelfs. De Jong: „Doozo is ook meer een restaurant voor de ge-vorderde eter. Veel mensen eten deze salade als voorgerecht, maar je kunt het ook als hoofdge-recht bestellen. „Dan ligt er wat meer kwal op je bord.”

Doe-het-zelvers kunnen de kwalen op de Ne-derlandse stranden trouwens beter laten liggen. Die zijn niet meer eetbaar. In tegenstelling tot China en Japan worden kwalen in Nederland als bijvangst beschouwd. Ze komen in een grote ton terecht en worden tot vis- en kattenvoer verma-len.