



# Duurzaam en lekker gerookt

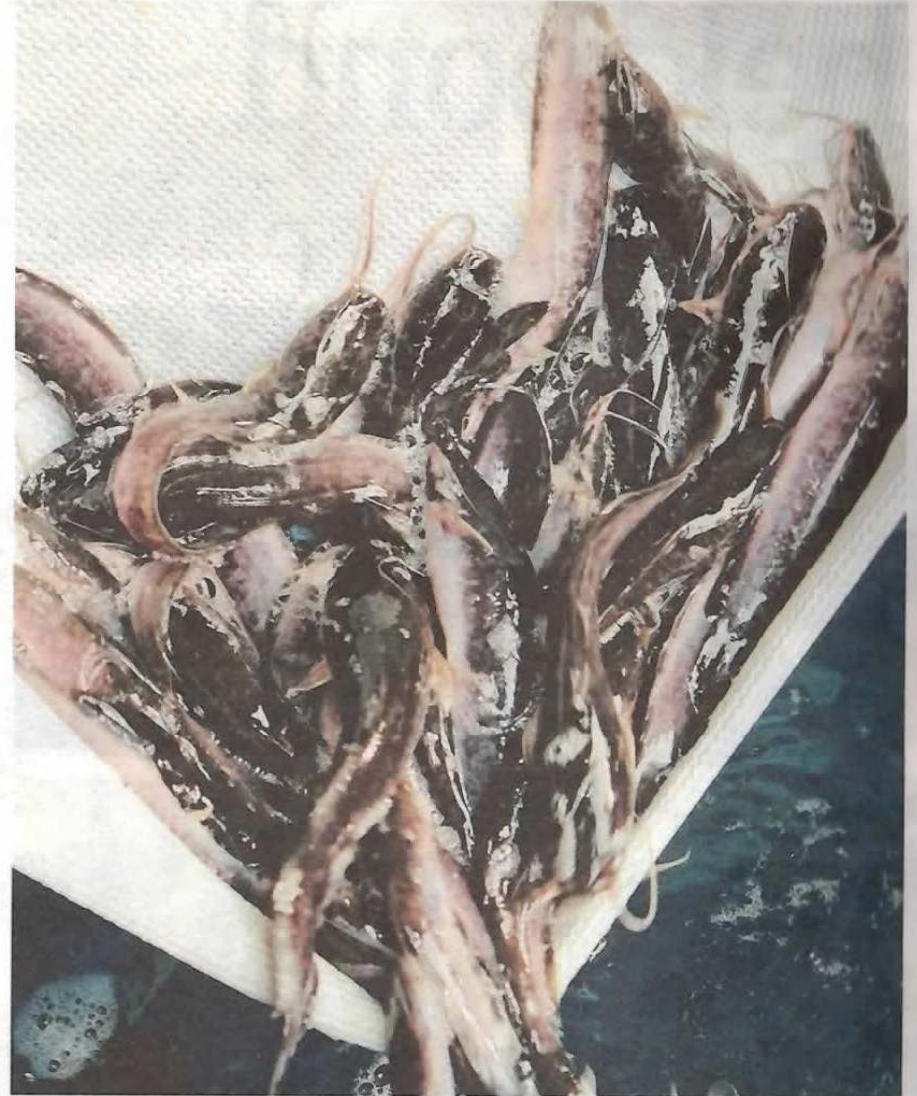
TEKST: KRIS LECOMTE  
FOTO'S: CLARESSE

Duurzaamheid is een term die steeds meer aan impact wint. Ook de visserijsector past zich aan de milieuvriendelijke trend aan. Dat gebeurt bijvoorbeeld door over te schakelen naar selectieve visvangst om overbevissing tegen te gaan. Daarnaast komt kweekvis steeds vaker in beeld.

Kweekvis heeft niet altijd een positief imago. Dat heeft onder andere te maken met het wetenschappelijk bewezen en omstreden gebruik van antibiotica en hormonen bij aquacultuur. Dat het ook anders kan, bewijzen onze noorderburen met claresse, een witvis die inmiddels al zo'n twee jaar op de Belgische markt verkrijgbaar is. Het gaat om een kruising van twee catfishsoorten, op land gekweekt in het Nederlandse Brabant. Dat gebeurt in zoetwaterbassins via een voor 90 procent gesloten recirculatiesysteem. De vissen krijgen bovendien voor 70 procent

plantaardig voedsel toegediend.

Claresse is vrij neutraal van smaak en heeft een stevige structuur. De vis werd tot voor kort vers en diepgevroren te koop aangeboden maar nu gebeurt dat ook in gerookte vorm, het resultaat van een samenwerking met de Brugse rokerij Seagull Appetit. Voor de promotie van de gerookte claresse, momenteel enkel verkrijgbaar bij Delhaize, kreeg de Belgische kok Harry Belmans de vraag om enkele gerechten te creëren. Alvast twee geslaagde voorbeelden die voor inspiratie kunnen zorgen.



## LAUWWARME AARDAPPELSALADE MET GEROOKTE WITVIS

**NODIG VOOR 4 PERSONEN:**

400 G GEROOKTE VIS (CLARESSE)

400 G KRIELAARDAPPELEN