

Topkok serveert Fryske fisk-gerechten

Friese & Dagh 1.
w/12/13



Topkok Jeroen van Beek, met naast hem wijnleverancier Wout Wagemakers, toont twee Fryske fisk-gerechten. Op het voorste bord ligt Fryske iel (paling) met verse zeekraal. Op het achterste ligt een Fryske bisque (soep) van wolhandkrab met zeeltkabeljauw en waddenmosseltjes. De topkok kookte gisteren in eet- en wijncafé De Vrouwenpoort in Leeuwarden, op initiatief van De Vrouwenpoort en de Friese Bond van Binnenvissers. Met het evenement wilden de organisatoren verantwoorde Fryske fisk onder de aandacht brengen. Foto: Marchje Andringa