



## ETEN

- > In het blad
- > Recept vd dag
- > Recepten
- > Culinieus
- > Culiblog
- > Kookboeken
- > Culitips
- > Restaurants
- > Workshops
- > Kookwoordenboek

Home | Eten | Culinieus | TJD VOOR KREEFT

## TIJD VOOR KREEFT

01 april 2010 09:00



Vandaag gaat het Oosterschelde-kreeftseizoen officieel van start. Dit betekent dat de oerhollandse lekkernij vanaf nu in de vishandel en restaurant te krijgen is.

Niets gaat boven kreeft **van eigen bodem**. Niet alleen omdat onze kreeft natuurlijk de lekkerste is, maar ook omdat de Oosterscheldekreeft **duurzaam** gevangen wordt.

De Zeeuwse kreeften mogen alleen van 1 april tot en met 15 juli gevangen worden. Te **kleine exemplaren** en kreeften die eitjes dragen worden terug in zee gezet. En zo hoort het ook.

## KREEFTMENU

In de periode dat de Oosterscheldekreeften worden gevangen zijn er 10 Zeeuwse restaurants die een **speciaal kreeftmenu** hebben. Het menu kost bij alle **restaurants** € 59,50 en is overal verschillend. Ga voor meer informatie naar [www.oosterscheldekreeft.nl](http://www.oosterscheldekreeft.nl).

## RECEPTEN

[kreeft van de grill](#) >  
[kreeft thermidor met dragon en linquine](#) >

## LEES OOK

- [Vlaaggetiesdag](#) >
- [Zomervis](#) >
- [Een lekker visje](#) >

Kreeft op het paasmenu? [Lees hier hoe je hem bereidt](#) >

Print Mail

 **ZOEKEN**

WE



ELLE ETEN



<http://twitpic.com/1dl3sq> - Sushi workshop met Cuno van 't Hoff in Okura, van de master himself honorary executive chef Akira Oshima. Binnen 2 dagen geleden

Ferran Adria gaat op Harvard lesgeven in culinaire fysica - <http://tiny.cc/fwn4v> 12 dagen geleden

Kennen jullie die mop van die oma en een Happy Meal? <http://tiny.cc/8qcax> 13 dagen geleden

[Volg ELLE Eten op Twitter](#)

ARCHIEF

Volgend artikel >  
 PAASEI VAN ARMANI



RAM

08 april 2010

DAGHOROSCOOP

Saturnus verplaatst vandaag van de relatiesector naar de gezondheidshoek van je