



WAGENINGEN UR
For quality of life

Onderzoek naar gebruik van zeekraal door consumenten

Kunnen consumenten die niet bekend zijn met zeekraal tot herhalingsaankopen worden verleid d.m.v. speciale recepten?



Ineke Stijger, Wouter Verkerke, Monica Kersten

Wageningen UR Glastuinbouw

Adres : Violierenweg 1, 2665 MV Bleiswijk
: Postbus 20, 2665 ZG Bleiswijk
Tel. : 0317 - 48 56 06
Fax : 010 - 522 51 93
E-mail : ineke.stijger@wur.nl
Internet : www.glastuinbouw.wur.nl



Dit project is geselecteerd in het kader van het Europees
Visserijfonds: Investerings in duurzame visserij



1 INLEIDING

In opdracht van de Zilte Kenniskring is een onderzoek uitgevoerd door het smaakteam van Wageningen UR Glastuinbouw. De Zilte Kenniskring is initiatiefnemer van het project 'Platform standaardisatie zilte teelten', waarmee een professionaliseringsslag voor de zeekraalketen in Nederland wordt beoogd. De aanpak is ketenbreed en dus komen aan de orde soortbeschrijving, herkomst, inhoud stoffen, smaak, de invloed van (zout) irrigatiewater op groei, kwaliteit en smaak, herkennen van kwaliteit, het bewaren van zeekraal en het gebruik van zeekraal door professional en consument. De resultaten daarvan worden gecommuniceerd in een digitale Zeekraalwijzer, geschikt voor gebruik door consument en professional en zowel bruikbaar op laptop als op I-Phone en I-Pad.

Wageningen UR Glastuinbouw voerde eerder smaakproeven uit waarbij zo'n vijftien zeekrallen van verschillende herkomst met een panel zijn getest op smaak. In dit onderzoek wordt hierop voortgeborduurd door het gebruik van zeekraal door consumenten centraal te stellen.

Zeekraal is voor velen een relatief onbekende groente. De centrale vraagstelling voor dit onderzoek is dan ook: Hoe kan de drempel om zeekraal te gaan gebruiken verlaagd worden?

In dit verslag wordt het testen van een eenvoudig maar smakelijk gerecht met zeekraal door thuispanels beschreven. Het onderzoek is in augustus/september 2012 uitgevoerd door het smaakteam van Wageningen UR Glastuinbouw.

1.1 Doel

Doel van het onderzoek is nagaan of:

1. Consumenten die aangeven nooit zeekraal te kopen dit wel gaan doen nadat ze een eenvoudig en smakelijk gerecht met zeekraal hebben bereid.
2. Consumenten die dit gerecht hebben bereid dit nogmaals willen doen of een ander gerecht met zeekraal willen bereiden.



2 MATERIAAL EN METHODEN

2.1 Peilen belangstelling onder de panelleden

Het onderzoek is gestart met een vragenlijst te versturen naar alle panelleden van het hedonische consumentenpanel (smaakpanel) van Wageningen UR Glastuinbouw in Bleiswijk. Hierin is gevraagd of zij bekend zijn met zeekraal, wel eens zeekraal kopen en ervaring hebben met het bereiden van een gerecht met zeekraal. Als laatste is gevraagd of zij bereid zijn om een eenvoudig gerecht met zeekraal thuis te bereiden. Het gerecht waar het in dit onderzoek om gaat is een eenvoudig pastagerecht waarvan het recept is ontwikkeld door Mario Roberti van Cucina Excellent (Figuur 1).



Figuur 1. Mario Roberti met de ingrediënten voor het pastagerecht.

2.3 Recept, bereiding en vragenlijsten

Aan de hand van de respons zijn binnen het vaste panel twee groepen onderscheiden: ervaren of onervaren consumenten. Het smaakteam van Wageningen UR Glastuinbouw heeft vooraf gecontroleerd of met het recept het gerecht eenvoudig is te bereiden. De door de kok aangegeven hoeveelheden zijn na de testbereiding aangepast voor een volledige maaltijd voor 4 personen. Ook is de beschrijving voor het bereiden van het gerecht uitgebreid. Dit is in samenspraak met de opdrachtgever gedaan.

Voor dit onderzoek is gebruik gemaakt van verse Zeeuwse zeekraal, geleverd door Hubrecht Janse op 6 september. Na binnenkomst is de zeekraal verdeeld in porties en verpakt (Figuur 2).



Figuur 2. De binnengekomen zeekraal is in het smaaklab in porties verdeeld en verpakt.

Via de mail is aangekondigd wanneer de panelleden de zeekraal konden ophalen. De zeekraal plus recept is op vrijdag 7 september uitgedeeld (Figuur 3), met het verzoek om het gerecht zo snel mogelijk te bereiden: liefst nog dezelfde dag, maar in ieder geval in het weekend. Langer bewaren van de zeekraal zou kwaliteitsverlies opleveren.



Figuur 3. Receptioniste Lida Meijer geeft de zeekraal aan een panellid die het gerecht met zeekraal thuis gaat bereiden.

Bij de zeekraal kregen de panelleden een recept en een vergoeding voor de overige ingrediënten. De panelleden hebben het gerecht bereid in de thuissituatie. Na het bereiden zijn er vragenlijsten ingevuld, waarbij onderscheid is gemaakt tussen de kokers en de mee-eters. In geval van de mee-eter konden er in totaal drie vragenlijsten worden ingevuld. Dit was niet verplicht.



3 RESULTATEN

3.1 Belangstelling van de panelleden

In totaal hebben 67 van onze panelleden vooraf de vragenlijst ingevuld (zie Bijlage 1). Van deze 67 leden wilden er 65 meedoen met het thuis bereiden van een gerecht met zeekraal. Uit de antwoorden bleek dat 86% bekend is met zeekraal, maar dat maar 26% wel eens zeekraal koopt en maar 18% al ervaring heeft met het bereiden van een gerecht met zeekraal. Hieruit concludeerden we dat we de proef konden uitvoeren, omdat er voldoende leden beschikbaar waren die weinig ervaring met zeekraal hadden.

3.2 Recept, bereiding en vragenlijsten

Uit de peiling onder de panelleden was in ieder geval bekend dat er 65 leden mee wilden doen. Verwacht werd dat er nog wel wat extra mensen mee zouden gaan doen. In totaal is er daarom voor 80 personen zeekraal ingekocht. We wilden de proef uitvoeren met ongeveer 20 leden die wel ervaring hadden met het bereiden van een gerecht met zeekraal en ongeveer 60 die dat niet hadden.

De belangstelling bleek daarna echter zo groot, dat er nog extra zeekraal is ingekocht en er uiteindelijk 101 personen zeekraal hebben meegenomen. Hiervan hebben 3 personen hun vragenlijst niet ingevuld. Deze zijn in het onderzoek verder buiten beschouwing gelaten. De resultaten zijn dus uiteindelijk gebaseerd op in totaal 98 personen die het gerecht thuis hebben bereid. Van deze 98 personen zijn er 72 lid van het consumentenpanel. De overige deelnemers zijn familie, kennissen of buren van deze panelleden. De deelnemers varieerde in leeftijd van 20 – 79 jaar en dit waren zowel mannen als vrouwen.

Kokers

Deze 98 personen zijn met het recept (Bijlage II) aan de slag gegaan. Zij hebben het gerecht bereid en na afloop een vragenlijst (Bijlage III) ingevuld. De resultaten van deze lijsten laten zien dat 69% van de kokers al bekend was met zeekraal. Deze bekendheid is grotendeels te danken aan het feit dat vele panelleden in 2011 deel hebben genomen aan de verschillende smaakproeven. In totaal geven 25% van deze 98 kokers aan dat ze wel eens zeekraal kopen (Figuur 4). Ook geeft 25% van deze 98 kokers aan dat ze ervaring hebben met het bereiden van een gerecht met zeekraal. Dit zijn op twee uitzonderingen na dezelfde personen die zeekraal wel eens kopen en daar dan ook een gerecht mee bereiden. Eén van de uitzondering geeft aan geen gerecht te bereiden met de zeekraal maar het rauw te eten. De andere persoon plukt het tijdens vakantie in het wild en maakt er dan een gerecht mee.



Figuur 4. De verdeling van de kokers (n=98) over de twee groepen die al wel of nog geen zeekraal kochten voor deze proef.

Van de kokers die vóór de bereiding van het gerecht geen zeekraal kochten blijkt 86% dit wel van plan te zijn nadat ze het gerecht met zeekraal hadden gemaakt.

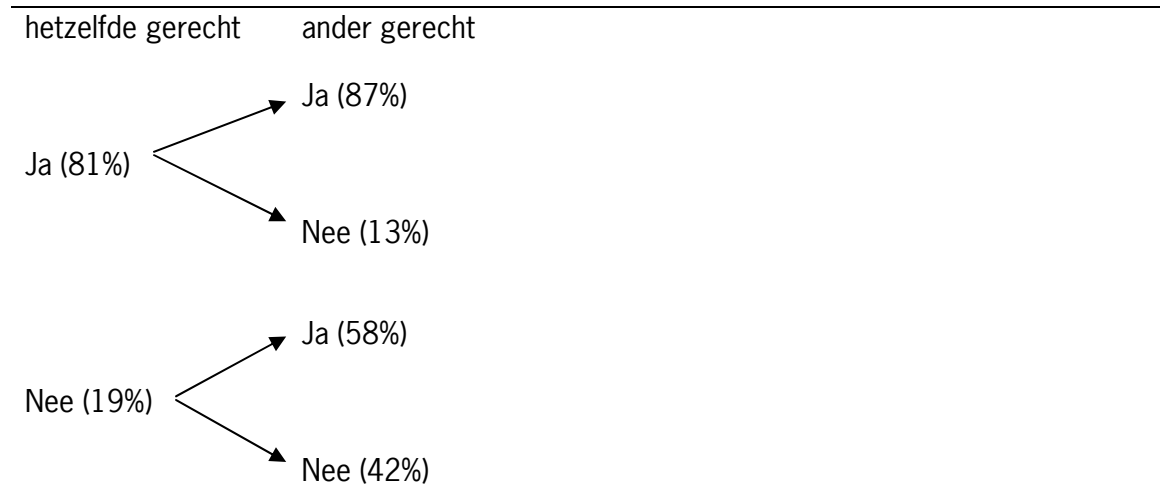
De groep kokers die nooit eerder zeekraal hadden gekocht en het ook niet van plan zijn te gaan doen na de bereiding hebben o.a. de volgende opmerkingen (geschreven door de kokers/proevers en zo overgenomen) gemaakt (Bijlage IV alle opmerkingen):

- Het is vrij zout en daardoor snel te overheersend.
- Zaten taaie stukjes bij, misschien wat langer laten wokken
- Het was nieuw om hier mee te koken. Ik vond het erg zout.
- Als het half zo zout zou zijn, zou de beoordeling een stuk positiever zijn. De dikke takjes zijn te stug.
- Zeekraal is redelijk zout.
- Redelijk zout.
- Het was leuk om te doen. En ik heb een artikel in mijn handen gehad die ik zelf niet zo gauw zou kopen. Jammer dat mijn gezin het niet zo lekker vond.
- Informatie over de mogelijkheden en de voedingswaarden zijn te weinig bekend. Meer promoten.

Aan de 98 kokers is ook gevraagd of ze dit zelfde gerecht nogmaals zouden willen maken. In totaal heeft 81% aangegeven dit gerecht nog eens te willen maken; 19% gaf aan dit niet te willen (Tabel 1). Van de personen die het gerecht nogmaals willen bereiden geeft 13% aan dat ze geen ander gerecht willen bereiden maar 87% geeft aan dit wel te willen. Van de personen die het pastagerecht niet meer willen maken geeft 42% aan ook geen ander gerecht met zeekraal te willen bereiden maar 58% wil dit wel.



Tabel 1. Reactie van de kokers (uitgedrukt in percentages) waarbij is aangegeven of ze hetzelfde pastagerecht willen maken of eventueel kiezen voor het bereiden van een ander gerecht.



Alle personen die een ander gerecht willen maken geven de volgende keuzes aan (tussen de haakjes staat het aantal personen vermeld die deze keus hebben aangegeven):

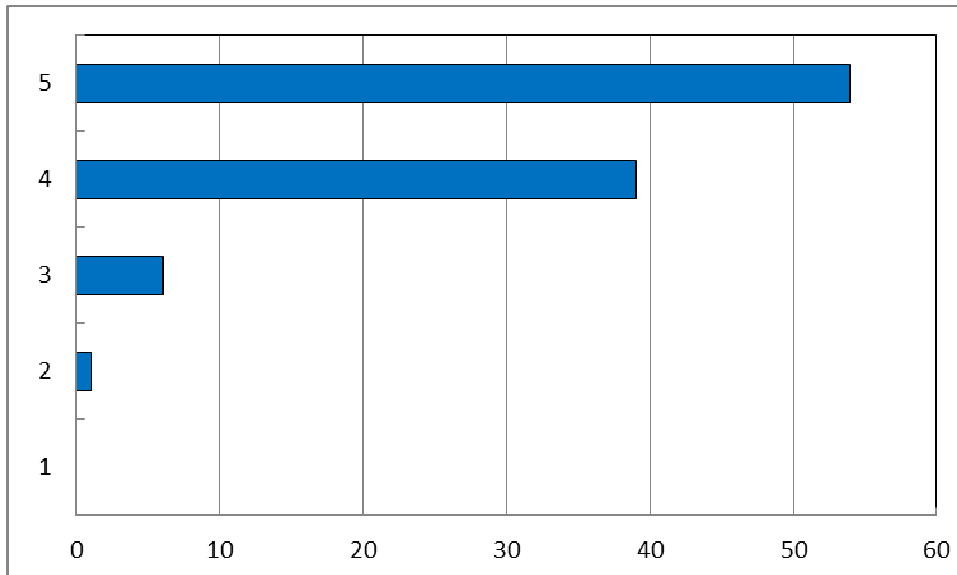
- Aparte groente (32*)
- Ander pastagerecht (34*)
- Rijst (18*)
- Roerbakken (3*)
- Salade (5*)
- Stoven (2*)
- Visschotel (2*)
- Amuse, voorgerecht (4*)
- Weet niet, op zoek naar recepten (3*)

De kokers die het pastagerecht niet meer willen maken en ook geen ander gerecht met zeekraal willen bereiden hebben de volgende opmerkingen gemaakt:

- Het is vrij zout en daardoor erg snel te overheersend
- Het was nieuw om hier mee te koken. Ik vond het erg zout.
- Als het half zo zout zou zijn zou de beoordeling een stuk positiever zijn, de dikke takjes zijn te stug.
- Redelijk zout.
- Volgende keer zou er iets meer variatie voor de mensen die geen vis lusten of niet mogen hebben. Het was heel leuk om te doen. En heb artikelen in mijn handen gehad die ik zelf niet zo gauw zou kopen. Jammer dat mijn gezin het niet zo lekker vond.
- De verhouding zeekraal t.o.v. zalm e.a. ingrediënten vond ik niet helemaal kloppen. M.i. te veel zeekraal. Het is een gemakkelijk product om mee te werken. Ik vind het erg ziltig en ik houd niet van heel zout eten. Het is belangrijk om dan geen andere producten toe te voegen die zout bevatten. De Ardennerham vond ik het nog zouter maken.
- Informatie over de mogelijkheden en de voedingswaarde zijn te weinig bekend. Meer promoten. Een uitdaging voor nieuwsgierige mensen die van experimenten houden. Spannende uitdagende groente.

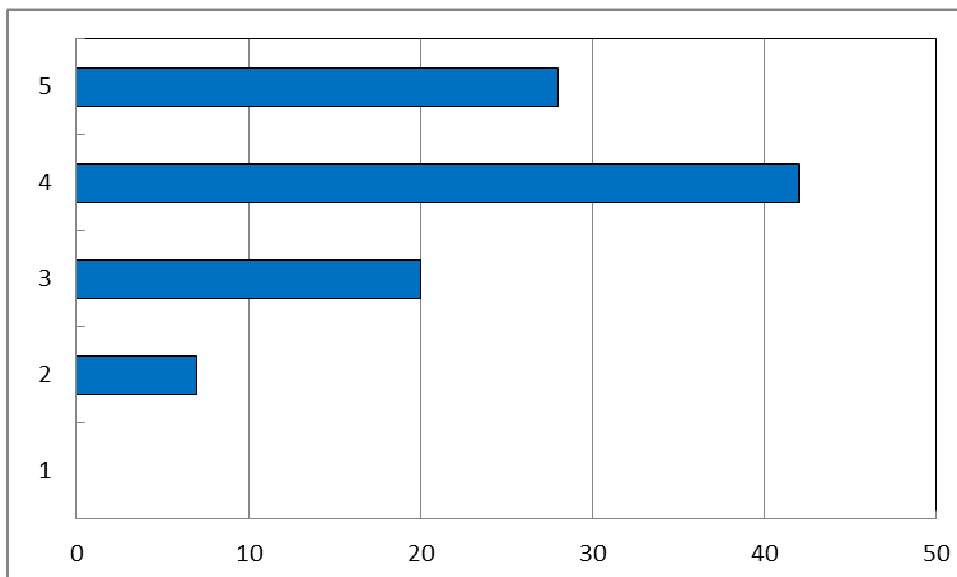


Aan de kokers is gevraagd hoe zij het gemak van het recept van het pastagerecht beoordelen. Waarbij 1 heel moeilijk is en 5 heel gemakkelijk. In figuur 5 is te zien dat geen van de kokers het recept heel moeilijk vond. In totaal beoordeelde 93% van de kokers dit gerecht gemakkelijk tot heel gemakkelijk.



Figuur 5. Beoordeling door de kokers (n=98) op het gemak van het recept in percentage aangegeven. Hierbij is 1 heel moeilijk en 5 heel gemakkelijk.

Aan de kokers is ook gevraagd hoe zij de mogelijkheden beoordelen van het bereiden van een gerecht met zeekraal. Hierbij geeft 72% aan dat zij goede tot heel goede mogelijkheden zien (Figuur 6).



Figuur 6. Beoordeling door de kokers (n=98) op de mogelijkheden van het bereiden van een gerecht met zeekraal in percentage aangegeven. Hierbij is 1 heel slecht en 5 heel goed.



Kinderen tot 12 jaar

Op de vragenlijst kon ook worden aangegeven of er kinderen tot 12 jaar hebben meegegeten met het pastagerecht. In totaal waren dat 15 kinderen en zij hebben geen aparte vragenlijst ingevuld maar wel een cijfer voor het pastagerecht gegeven.

Daarnaast zijn er nog zes kinderen die wel zelf een vragenlijst hebben ingevuld en waarvan er drie jonger zijn dan 12 jaar.

Hieronder staat vermeld welke leeftijd zij hebben met de vermelding van hun opmerkingen (niet gecorrigeerd, zo over genomen van de lijsten) en tussen haakjes welk cijfer ze het gerecht hebben gegeven:

- Kind jonger dan 12 jaar: hij zag er raar uit, maar het was lekker ik vind het hardstikke lekker en ik wil het nog een paar keer eten jamil! (9)
- Ik ben 13 jaar en heb beperkte mogelijkheden om eten te koken, ook is de smaak meer voor oudere kinderen (7)
- Ik ben 12 jaar en houd helaas niet van zeekraal. Dus ook dit gerecht was niet lekker voor mij (5)
- Ingevuld door zoon van 14: erg zout en de zeekraal kauwt lastig (7)
- Kind 6 jaar: vies (3)
- Kind 8 jaar: ik vind het vies (1)



Figuur 7. Kleindochter smult van het pastagerecht met zeekraal dat door oma (lid van het consumentenpanel) is bereid.

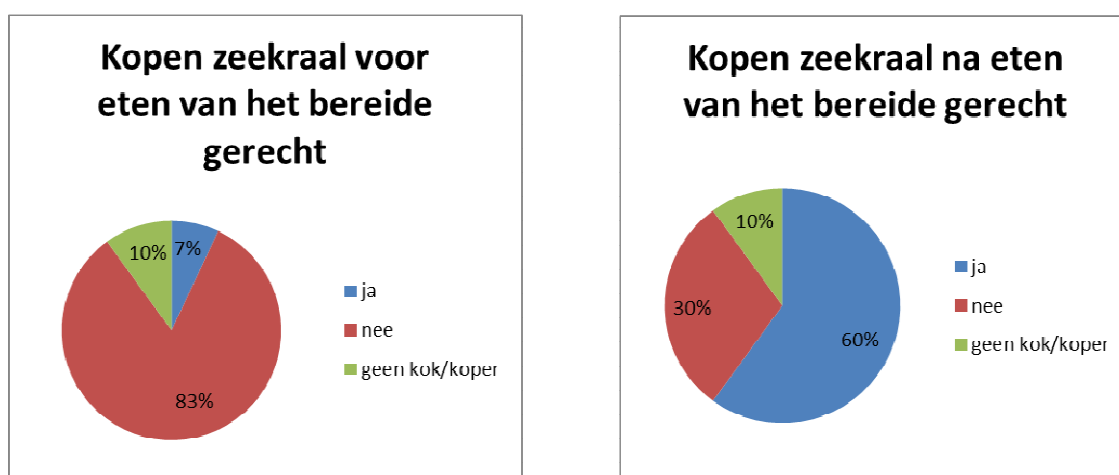


Gasten

Op de vraag of de kokers een gerecht met zeekraal zouden willen voorzetten aan hun gasten geeft 92% aan dit wel te willen doen.

Mee-eters

In totaal zijn 163 vragenlijsten ingevuld en ingeleverd door de mee-eters met het pastagerecht. De vragenlijsten voor de mee-eters staan in Bijlage III. Van de mee-eters heeft 51% aangegeven zeekraal wel te kennen. Omdat mee-eters ook kokers kunnen zijn is aan hen gevraagd of zij wel eens zeekraal kochten en in totaal geeft 93% (Figuur 8) aan dat nog nooit te hebben gedaan. Van deze 93% geeft 10% aan dat zij nooit de boodschappen doen. Nadat de mee-eters het pastagerecht hadden gegeten is gevraagd of zij nu wel van plan zijn ooit eens zeekraal te gaan kopen. Het blijkt dat 60% dit wel wil doen.



Figuur 8. Reactie van de mee-eters (uitgedrukt in percentage) waarbij is aangegeven of ze al wel of geen zeekraal kochten voordat ze het bereide pastagerecht met zeekraal hadden gegeten (links) en nadat ze het gerecht met zeekraal hadden gegeten (rechts). Van 10% van de mee-eters is bekend dat zij nooit de boodschappen doen.

Van de mee-eters die nog nooit zeekraal hadden gekocht en aangegeven niet van plan te zijn dit te gaan doen hebben de volgende opmerkingen (Bijlage V) gemaakt:

- het recept dat mijn vrouw heeft gekookt smaakt erg goed en zal zeker nog wel eens gekookt worden
- ik hoor bij het deel van de mensheid dat alles wil proeven maar zelf nooit in de keuken staat!
- Ik ben 93 jaar, dat is de reden dat ik geen zeekraal ga kopen, want voor mezelf koken doe ik niet meer.
- Ik kook zelf niet, maar mijn vrouw heeft het heerlijk klaar gemaakt
- Ik ben 13 jaar en heb beperkte mogelijkheden om eten te koken, ook is de smaak meer voor oudere kinderen
- Mijn moeder had haar best gedaan. Maar ik vond het niet zo lekker.



Aan de mee-etters (163 personen) is ook gevraagd of zij het pastagerecht, nogmaals zouden willen maken (eten). In totaal antwoordde 56% met een ja en 44% met een nee (Tabel 2). Van de personen die voor hetzelfde pastagerecht kiezen geeft 23% aan dat ze geen ander gerecht willen maar 77% geeft aan dit wel te willen. Van de personen die het pastagerecht niet meer willen geeft 17% aan ook geen ander gerecht met zeekraal te willen maar 83% wil dit wel.

Tabel 2. Reactie van de mee-etters (uitgedrukt in percentages) waarbij is aangegeven of ze voor hetzelfde pastagerecht kiezen of voor een ander gerecht.

	hetzelfde gerecht	ander gerecht
Ja (56%)	Ja (77%)	Nee (23%)
Nee (44%)	Ja (83%)	Nee (17%)

Alle personen die een ander gerecht met zeekraal willen geven de volgende keuzes aan (tussen de haakjes staat het aantal personen vermeld die deze keus hebben aangegeven):

- Aparte groente (19*)
- Ander pastagerecht (37*)
- Rijst (24*)
- Wokken (2*)
- Salade (3*)
- Aardappelen (2*)
- Visschotel (2*)
- Borrelhapje, voorgerecht (4*)
- Weet niet, op zoek naar recepten (6*)

Aan de hand van de antwoorden uit de vragenlijst kon een groep mee-etters worden gevormd die aangaven nooit zeekraal te kopen en dit niet van plan zijn te gaan doen. Daarnaast geeft deze groep aan niet meer te kiezen voor het pastagerecht en ook niet voor een ander gerecht. Zij hebben de volgende opmerkingen gemaakt:

- erg zout, het gerecht was wel smaakvol
- onbekend is onbemind
- Gerecht was wat droog, vult goed
- Relatief duur en voor een 'drukke' week-huismoeder moeilijk te koop
- Graag meer informatie over verkrijgbaarheid en prijs en recepten.
- Vond het niet lekker
- het is veel te zout, ziet er grappig uit, origineel. Helaas overheerst het zout alle andere ingrediënten.



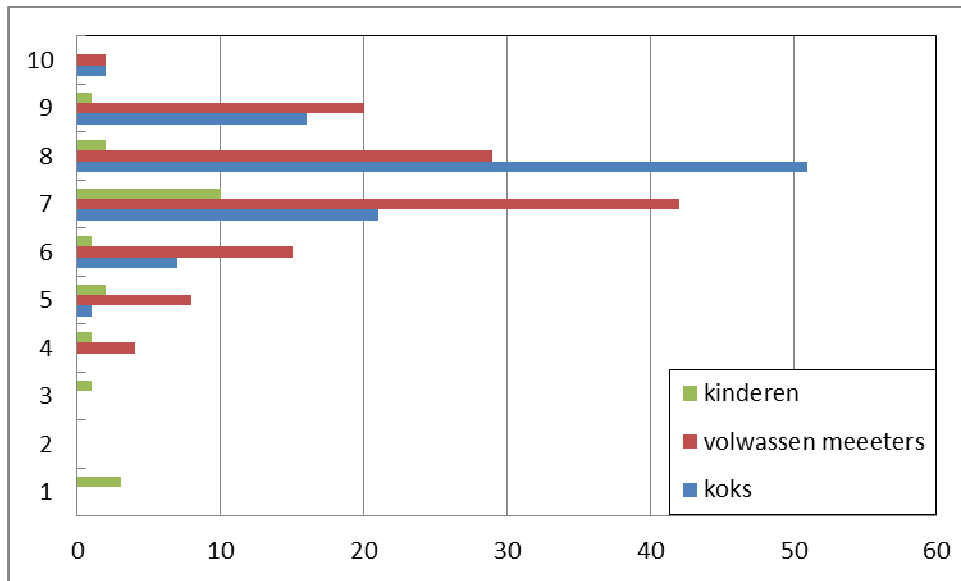
- ik persoonlijk had met een proeverij wel eens mildere zeekraal geproefd ik vond dit erg zout
- teveel zeekraal in het gerecht het was wel knapperig en voegde veel smaak toe, maar van mij had er minder in gemogen
- geen liefhebber van zeekraal
- was een beetje taai, was het een jonge oogst? de zilte smaak wordt teniet gedaan door de overheersende zongedroogde tomaten
- ik vind het te zout
- Ik vind het niet erg lekker, mij te rauw
- Het was wel lekker, maar het is wel lekker voor 1 keer maar niet iets dat ik vaak zou willen eten. De smaak van de zongedroogde tomaat, ham en rucola proef je niet echt. Halverwege wordt je de smaak wel een beetje zat!

Ook is er een groep mee-etters die nog nooit zeekraal hadden gekocht en die dit ook niet van plan zijn te gaan doen. Zij kiezen niet voor het pastagerecht maar wel voor een ander gerecht met zeekraal. Deze groep heeft de volgende opmerkingen gemaakt:

- Wilde zeekraal heeft vlgms mij meer smaak. Waar komt deze vandaan?
- Rauw of licht gekookt apart bij vis, maar niet zoals dit door de "macaroni"...
- Zonde van de zeekraal om die zo lang te koken
- Voor mij als student is dit recept veel te duur. Ik pluk zeekraal in het wild tijdens de vakantie
- Rauw wel lekker. Van mij hoeft dit gerecht niet vaker op tafel te komen. Los wel lekker zoals ook stukje komkommer en paprika
- Valt niet echt op. Combinatie met zalm is lekker.
- Ik (man) vond dat de zoute/zilte smaak te veel verloren gaat door het koken en zou het liefst een recept met alleen roerbakken willen of een salade of rauwkost recept. Origineel om te eten.
- Liever de zeekraal apart roerbakken en serveren
- ziet er leuk uit, eet goed qua structuur, makkelijk te bereiden. Is in deze hoeveelheid echt te zout, als het als beetje groente in gerecht zit dan zou de smaak beter tot zijn recht komen

Beoordeling smaak

Aan zowel de kokers als de mee-etters is gevraagd hoe ze de smaak van de zeekraal in het pastagerecht beoordeelden. Ook 21 kinderen hebben een cijfer gegeven voor het pastagerecht. In Figuur 9 staan de cijfers en het aantal personen, dat het cijfer heeft gegeven vermeld. Het gemiddelde cijfer gegeven door de kokers is een 7.8. Het gemiddelde cijfer van de mee-etters is een 7.3 en van de kinderen een 5.8.



Figuur 9. Beoordeling van de kokers/proevers, mee-eters en kinderen van de smaak van de zeekraal in het pastagerecht uitgedrukt in een cijfer van 1 tot en met 10.



4 DISCUSSIE EN CONCLUSIE

Kokers/proevers

- Na eerste inventarisatie wilden 65 panelleden het gerecht thuis bereiden. Uiteindelijk haalden 101 personen de zeekraal op, waarvan 98 de vragenlijst hebben ingeleverd. De bereidheid om mee te werken was dus zeer groot.
- Van de 98 kokers bleek 25 % al eerder wel eens zeekraal te kopen en ook 25% van de 98 kokers ervaring te hebben met het bereiden van een gerecht met zeekraal. Dit waren op twee uitzonderingen na dezelfde personen die zeekraal wel eens kopen en daar dan ook een gerecht mee bereiden.
- Deze percentages werden flink hoger na het thuis bereiden van het pastagerecht. Na de bereiding bleek dat 86% van plan was zeekraal te gaan kopen, terwijl 81% het gerecht nogmaals te wilde maken.
- Van de kokers die dit niet meer wilden (19%) gaf 58% aan wel een ander gerecht met zeekraal te willen maken.
- De kokers die nooit eerder zeekraal kochten en dit niet van plan zijn te gaan doen hebben veelal opmerkingen gemaakt over het zoutgehalte van de zeekraal.
- Dit geldt ook voor de kokers die aangaven het pastagerecht niet meer te willen maken maar ook geen ander gerecht met zeekraal wilden maken.
- Opvallend is dat de kokers die het pastagerecht niet nogmaals wilden maken, wel een ander gerecht met zeekraal wilden bereiden. Daarbij hebben ze een aantal suggesties aangegeven. Mogelijk zijn dit ideeën die bruikbaar zijn om bijvoorbeeld recepten op de zeekraalwijzer/website te plaatsen

Kinderen

- Voor kinderen was het gerecht blijkbaar of heel lekker of vies zoals bij de opmerkingen is vermeld.

Mee-eters

- Ook bij de mee-eters is een grote groep die nog nooit zeekraal hadden gekocht (93%). Hiervan geeft 10% wel aan dat zij nooit de boodschappen doen en geen koker zijn.
- Na het eten van het pastagerecht geeft 60% aan dat wel te willen doen.
- Opvallend is dat bij de kokers 81% het pastagerecht nog wel een keer te willen koken/eten en bij de mee-eters ligt dit percentage een stuk lager en wel 56%. Van deze laatste groep geeft 77% wel aan dat ze voor een ander gerecht met zeekraal kiezen.
- Van de mee-eters die het pastagerecht niet meer zouden kiezen (44%) geeft wel 83% aan voor een ander gerecht te kiezen. Zeekraal is dus niet de factor waarom ze het pastagerecht niet meer kiezen. Mogelijk heeft het bereiden hier iets mee te maken of zelf een keus kunnen maken. Opvallend is wel dat de mee-eters bij de keus voor een ander gerecht hoog score bij de keuze voor een ander pastagerecht.



WAGENINGEN UR

For quality of life

De conclusie van dit onderzoek is dat consumenten die aangaven nooit zeekraal te kopen dit wel wilden gaan doen (86 %) nadat ze het pastagerecht met zeekraal thuis hadden bereid. Dit geldt ook voor 60% van de mensen die mee hebben gegeten met het pastagerecht met zeekraal.

De grote bereidheid (81%) om het pastagerecht nogmaals te willen maken toont aan dat ook onervaren consumenten eenvoudig zeekraal kunnen bereiden.

Goede recepten kunnen dus consumenten die nog niet bekend zijn met zeekraal over de streep trekken om tot herhalingsaankopen over te gaan.

Er is aandacht in de communicatie nodig voor de zoutheid, die soms als negatief aspect wordt benoemd.



WAGENINGEN UR

For quality of life

Bijlage I.

Vragenlijst (vooronderzoek)

Vragenlijstje		Antwoorden
Bent u bekend met zeekraal?	Ja	56
	Nee	11
Koopt u wel eens zeekraal?	Ja	17
	Nee	50
Heeft u ervaring met het bereiden van gerechten met zeekraal?	Ja	12
	Nee	55
Wilt u een gerecht met zeekraal thuis bereiden?	Ja	65
	nee	2



WAGENINGEN UR

For quality of life

Bijlage II.

RECEPT

Tagliatelle met zeekraal, gedroogde tomaat, parmaham, zalm en verse basilicum



Hoofdgerecht voor 4 personen

Ingrediënten

- 400 gram tagliatelle
- 2 sjalotjes
- 250 gr zeekraal
- 4 zongedroogde tomaten
- 50 gr rauwe ham (bijv. Parmaham of Ardennerham)
- 250 à 300 gram zalmfilet
- 1 dl slagroom
- scheutje witte wijn
- 50 gr rucola
- 6 blaadjes basilicum
- 4 mooie blaadjes basilicum voor garnering

Bereiden

1. Snipper het sjalotje, snijd de zongedroogde tomaten in kleine stukjes, snijd de ham fijn en de zalmfilet in blokjes, snijd de rucola fijn en snijd de 6 blaadjes basilicum in dunne reepjes
2. Kook de tagliatelle in ruim water met zout volgens de aanwijzingen op de verpakking
3. Fruit ondertussen het sjalotje, de zeekraal, de zongedroogde tomaten, de parmaham en de zalmfilet aan
4. Blus af met witte wijn
5. Voeg de room toe en kook deze in tot sausdikte
6. Breng het geheel op smaak met peper uit de molen en zout (let op met het gebruik van zout want de zeekraal smaakt ook ziltig)
7. Voeg de rucola en basilicum toe en meng de gekookte tagliatelle erdoorheen

Presenteren

Verdeel de pasta met saus over vier diepe (bij voorkeur voorverwarmde) borden
Garneer elk bord met een blaadje basilicum

Varianten

Alleen vis: laat de rauwe ham weg

Vegetarisch: laat de rauwe ham en zalmfilet weg



12. Zou u zeekraal aan gasten voorzetten? ja nee

13. Bent u van plan vaker zeekraal te gaan kopen? ja nee

14. Bent u van plan het gerecht nogmaals te maken? ja nee

15. Of bent u van plan een ander gerecht met zeekraal te bereiden?

ja nee

16. Zo ja, welk soort gerecht maakt u dan?

aparte groente in pastagerechten in rijst anders :.....

17. Hoe beoordeelt u de mogelijkheden van het bereiden van zeekraal?

1 = slecht 2 3 4 5 = heel goed

Ruimte voor opmerkingen:

.....

Geef hieronder in enkele regels uw indruk weer van het werken met of eten van zeekraal. Schroom niet en leef u uit!

.....



Vragenlijst bij pastagerecht met zeekraal (in te vullen door de mee eter)

1. Bent u bekend met zeekraal? ja nee
2. Koopt u wel eens zeekraal? ja nee
3. Heeft u ervaring met het bereiden van gerechten met zeekraal? ja nee
4. Zo ja, welk soort gerecht maakt u dan?
 aparte groente in pastagerechten in rijst anders :.....
5. Hoe beoordeelt u de smaak van de zeekraal in het gerecht? (rapportcijfer)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
6. Zou u zeekraal aan gasten voorzetten? ja nee
7. Bent u van plan zeekraal te gaan kopen? ja nee
8. Bent u van plan het gerecht ook eens te maken? ja nee
9. Of bent u van plan een ander gerecht met zeekraal te bereiden? ja nee
10. Zo ja, welk soort gerecht maakt u dan?
 aparte groente in pastagerechten in rijst anders :.....

Ruimte voor opmerkingen:

.....

Geef hieronder in enkele regels uw indruk weer van het werken met of eten van zeekraal. Schroom niet en leef u uit!

.....

**BIJLAGE IV****Opmerkingen van de kokers en hun indruk van het werken met of eten van zeekraal**

Koker nr.	Opmerkingen gemaakt door de kokers	Indruk van het werken met of eten van zeekraal door de kokers
1	Lekker recept. Jammer dat de smaak van zeekraal niet helemaal tot zijn recht komt. De rucola overheerst. Mogelijk komt dit ook doordat ik de vegetarische versie heb gemaakt.	Ik zal het zeker nog een keer eten. Het is makkelijk te bereiden zonder al te veel uit de kast te moeten halen zet je snel iets bijzonders op tafel. Spoel je met wassen niet de zoute smaak weg? Ik hoop dat ik met kerst het hoofdgerecht mag doen!
2	Zoals mijn mede eters vond ik de harde stukken ook onaangenaam. Ik weet niet of dit toeval is of dat het altijd wel in een pakketje zit.	Dit zal voor mij toch een belemmering zijn om dit gerecht mijn gasten voor te zetten. Jammer want de smaak en combinatie vond ik lekker en apart. Het kind (7 jaar) vond het te zout en heeft zelf het punt gegeven.
3	Volgende keer zou er iets meer variatie voor de mensen die geen vis lusten of niet mogen hebben.	Het was heel leuk om te doen . En heb artikelen in mijn handen gehad die ik zelf niet zo gauw zou kopen. Jammer dat mijn gezin het niet zo lekker vond
4	Jammer dat het niet makkelijk te koop is	Het gerecht is makkelijk klaar te maken en was erg lekker.
5		het was de eerste keer om mee te koken en te eten. Leuke manier om met een (voor mi) nieuw product kennis te maken
6		Het was iets zoutiger dan ik had verwacht. Het aandeel zeekraal op mijn bord was ook iets te groot, ik heb iets laten liggen.
7		De voorbereiding van zeekraal duurde lang. Het maken van het gerecht zelf was eenvoudig en snel gereed.
8	Ik zal het alleen kopen als het niet te duur is. Momenteel is het volgens mij nog prijzig	Zoutig, knapperig, voor af en toe goed te eten
9		Makkelijk te bereiden groente, en geeft een zoute smaak aan het eten. Is goed in combinatie met de ham en zalm.
10		Aparte groente met zilte smaak prima te combineren met vis/zeevruchten.Makkelijk klaar te maken.
11		Het makkelijk bereiden,verrassend van smaak,goede structuur van de groente
12	redelijk zout	



13	De verhouding zeekraal tov zalm ea ingredienten vond ik niet helemaal kloppen. M.i. te veel zeekraal	Het is een makkelijk product om mee te werken. Ik vind het erg ziltig en ik houd niet van heel zout eten. Het is belangrijk om dan geen andere producten toe te voegen die zout bevatten. De Ardennerham vond ik het nog zouter maken.
14	Als het maar niet te lang kookt zodat het zijn knapperigheid verliest is zeekraal Heel veelzijdig	In het recept had ik liever de tomaat weggelaten.. als ik de zalm had weggelaten had ik de tomaat weer toegevoegd. Ook had ik graag de ham met pancetta vervangen
15		Pittig geheel, goede combi met de vis en ham. Eenvoudig en snel te bereiden geen hogere kookschool voor nodig. Kortom heel lekker.
16	De hoeveelheid pasta t.o.v het gerecht vond ik teveel (heb minder gebruikt)	Zeekraal 4 min geroerbakt. Dit was voldoende eom de 'bite'te houden. Ik miste zoet t.ov. Zoute zeekraal en ham. Met toevoeging van zoet honigtomaatjes (in 4-en gesneden) komt het gerecht in balans. Als wijnsuggestie kozen we een blend van Grillo/Viognier. O.i. een perfecte combi met het gerecht.
17	Dit was hele goede zeekraal, goed en mals (oude, harde zeekraal is niet te eten) Ik eet het graag. Zou vaker willen eten (bijvoorbeeld met vis en/of met garnalen ben alleen bang dat het bij de supermarkt niet vers is (hard en/of te zout) (zoals vroeger zeekraal uit Israel/Mexico?/Eritrea?) graag duidelijk aanduiding van het land waar de zeekraal vandaan komt. Verder is en blijft het een dure groente, de laatste tijd is het voorverpakt in de supermarkt te koop, in grote hoeveelheid, bij de visboer koop ik meestal een handje (50 gram) voorverpakt is meestal te veel voor twee pensionades	
18	Ik heb kabeljauw gebruikt ipv zalm omdat ik dat in huis had	Het was vreemd voor mij maar erg lekker
19	zeekraal is erg duur om te kopen	was een lekker fris recept. Heerlijk!
20	Ik heb minder zeekraal gebruikt ivm zoutgehalte	Er zaten al wat bruine puntjes aan en die heb ik er afgehaald. Was wat extra werk. Verder is het erg makkelijk te verwerken...en het is weer eens wat anders. Ik ga het ook eens proberen om het door bv de sperzieboontjes te doen
21	heerlijk gerecht	Alleen beetje moeilijk recepten te verzinnen



22	zeekraal is wel erg zout	het werken met zeekraal vond ik niet moeilijk maar wij vonden het wel erg zou
23	recept gemaakt zonder rauwe ham en midner zeekraal (150 g ipv. 250g)	zeekraal ziet in het gerecht mooi uit, kleur blijft behouden. Ik vond het gerecht er 'spannend'uitzien door gebruik van zeekraal
24	als je normaal niet veel zout gebruikt, smaakt dit gerecht wel zout, maat was erg lekker	ook zonder vis smaakt het prima!
25		Ik vond de zeekraal ook rauw lekker om te eten en ga op internet op zoek naar salades met zeekraal erin.
26	Wat is de voedingswaarde van zeekraal? IJzer? Vitamines?	Recept was smakelijk maar dat is niet zo verwonderlijk met deze ingrediënten. Misschien een andere beoordeling als zeekraal puur als groente gegeten wordt
27		Het werken met zeekraal is erg makkelijk en snel. De smaak van zakje B was goed echter er zaten houtachtige stukjes in wat niet prettig eet. Ook de was de zeekraal van zakje B een stuk grover dan zakje A (Zeeuwse). Zakje A heeft mijn voorkeur
28	eenvoudig te bereiden, ik ga het zeker nogmaals bereiden en dan ook bijvoorbeeld met kip of ham of in een rijstgerecht b.v. paella	we hebben ervan gesmuld , met een heerlijk glaasje riesling
29		De zilte smaak van de zeekraal, maakte het gerecht tot een ware smaakexplosie.maar wel prima in balans.
30		Zeekraal is een heerlijke zilte groente, die makkelijk is te bereiden. Wij komen al jaren in Zeeland en eten al heel lang zeekraal. Ik vind het ook lekker roergebakken met een uitje. Omdat het zo zout is, moet jein je gerecht helemaal geen zout meer gebruiken. Het is ook lekker in een salade, met bij voorbeeld vis.
31		Had niet gedacht dat het zo smaakvol zou zijn. Het ziet eruit als dennentakjes maar wat de smaak betreft heel zacht en licht. Simpel om mee te werken. Ik ben erg positief
32	het is knapperig en het geeft tegelijk een zoute,ziltige smaak af...	het is een hele simpele maar zeer smaakvolle groente, het is heel eenvoudig te bereiden, zowel rauw als gekookt, gewokt te verwerken



33		Ondanks dat het een enge groenten is, is de smaak bijzonder lekker. Met gemengde gevoelens heb ik het bereid en toch nog lekker gegeten
34	de hoeveelheid zeekraal overheerste het gerecht, het werd te zout	makkelijk, dieet klaar en heerlijk bij vis
35	ik heb geen rauwe ham gebruikt omdat ik bang was dat dit te zout zou worden. Ben ik namelijk geen fan van	gemakkelijk en zeer smakelijk
36	geweldig recept!	Bij de introductie (van zeekraal) een/meerdere recept(en) meegeven. Dit maakt de drempel lager bij het uitproberen van een nieuw artikel. Houdt het eenvoudig. Ben erg benieuwd naar de voedingswaarde! Zeekraal in stukjes gebruikt met vis (blikje) op toastje bij de borrel. Decoratief. Groot succes
37	Ik heb 100% genoten van het gerecht. Heerlijk. Smaken zijn goed op elkaar afgestemd. Mijn complimenten aan de kok (schrijver recept).	Met zeekraal te werken erg eenvoudig en snel. Ik ga zeker wat meer recepten opzoeken. Misschien wat vegetarisch in een roerbak gerecht. Dingen uitproberen met betrekking tot de bereidingstijd
38	De smaak is rauw heel uitgesproken zilt en zout, dus daarmee de gerechten ook. Ik vind het 't beste passen bij vis. De combinatie van vlees en vis in dit gerecht vond ik te veel. Met alleen de zalm lijkt het me lekkerder.	Er zitten veel harde, vezelige stukken in de gekookte / geroerbakte zeekraal. Dat maakt de verwerking minder aantrekkelijk. Misschien is dan een recept van soep waarbij de zeekraal fijngemalen wordt met de staafmixer nog beter. Als ik gasten heb zou ik ze zeekraal wel voor willen zetten omdat het bijzonder is, maar hen dus waarschuwen voor de vezelige harde draden.
39		Het was heel leuk om het recept te bereiden, de smaak is natuurlijk heel bijzonder en was een onderwerp van gesprek! De verwerking is heel prettig, vooral omdat de zeekraal niet erg slinkt, het houdt z'n bite. De combinatie met zalm is heel goed, ik vond de parmaham eigenlijk nog lekkerder. Ik ga zeker het recept eens proberen met alleen de parma.
40	Ik heb ipv zalmfilet gerookte zalm gebruikt, is heeeeel erg lekker, creme freche erdoor kan ook heel goed denk ik	
41	lekker gegeten	zeekraal is een lekkere groente, je moet er wel voor zorgen dat het knapperig blijft
42		Makkelijk te bereiden en zeer smakelijk!



43	Ik vond deze zeekraal B te zout en er zaten een aantal harde nerven tussen	Zeekraal met vis en pasta vind ik een goede combinatie
44	In plaats van room zou boursin een optie zijn om toe te voegen	Ik vond het erg leuk om de zeekraal met pasta te combineren, zou ik zelf niet bedacht hebben
45		het was echt eenvoudig en het smaakte heel apart en lekker
46	Had van tevoren het idee dat het erg zout zou zijn maar de smaak was prima heb alleen nog peper toegevoegd.	
47	Wat ik me wel afvraag of dit gerecht geschikt is voor mensen met een hoge bloeddruk want zout is het wel.'Het verschil tussen A en B vond ik wel overduidelijk helaas is het wanneer je deze groente zal kopen nooit vooraf duidelijk welke je zult hebben. A was heerlijk maar B bleef hard en scherp in de mond (scheermes idee) Dus wie weet welke waar te koop is mag het zeggen.	Ik vind het erg lekker maar niet om wekelijks te eten. Ik denk ook niet dat het heel smakelijk is met vlees gerechten maar voor vis is het een aanvulling.
48	Eigenlijk hebben wij geen informatie w.b.t. nieuwe recepten, daarom kun je nu 1 gerecht maken dat lekker smaakt, meer recepten nodig.	Is natuurlijk wat anders dan een standaardgroente, doet professioneel aan, een noviteit ook goed voor de smaakontwikkeling, past goed in de semi professionele keuken
49	ik zag er eigenlijk een beetje tegen op om het gerecht te maken. Het is me erg mee gevallen	Ik vind die zongedroogde tomaat wel erg zout. Kun je niet beter gewone tomaat nemen? Verder was het een zeer smakelijk gerecht! Het is het beste om totaal geen zout te gebruiken. Ook die sla maakte er een fris geheel van. Complimenten!!
50		De smaak brengt me terug naar vakanties aan zee in Bretagne doet me verlangen naar oesters. Voor de bereiding hoef je geen chef te zijn.Zet dat spul maar in de schappen!
51		Heel verrassend!!
52	lekker ziltige groente	werkt zeer eenvoudig
53	Graag nog een paar recepten.	Het is weer eens wat anders om mensen mee te verrassen.
54	erg lekker recept met goede sterke smaak, pastaslierten en zeekraal mengen goed en geven een lekkere stevige structuur, volwassen maaltijd. Zeekraal wel even nalopen op verhoutte delen, alle andere te fruiten ingrediënten zijn al en kunnen zo in de pan gekiept worden.	Heerlijk zilt, een aanrader! het recept mag ook aangeven wat voor pannen je kunt gebruiken. Wijntip meegeven?



55	door ziltige smaak lijkt mij alleen de combinatie met vis lekker. De prijs is nog wel een barriere om het vaker te kopen	We hebben vanavond heerlijk gegeten! Zeekraal is makkelijk te bereiden en door de iets ziltige smaak geeft het een aparte smaak aan het pastagerecht. Via internet zijn er vast nog meer recepten te vinden, maar zo spontaan zou ik nog niet weten wat ik er verder mee kan klaar maken. Wel jammer dat het zo duur is, maar voor gasten is het wel een leuke en originele manier om groente op tafel te zetten.
56	waar is zeekraal te koop, wat kost zeekraal, zeekraal is vrij zout, hoe kun je zout verminderen	het is een makkelijk te verwerken groente, geen kooknat. Het is weer eens iets anders om te eten, het is leuk om iets nieuws op tafel te zetten
57	Ik vind het erg lekker en makkelijk om zeekraal in een gerecht te verwerken. Maar erg veel recepten met zeekraal vind je niet echt	
58		Ik had niet gedacht dat dit zoooooo lekker zou zijn. Had echt mijn twijfels erover. IK dacht: zal wel heel zout... ziltig... en naar zee smaken. Maar dit ga ik nogmaals maken maar dan voor meer mensen. Dank u wel voor dit fantastische recept
59	Het gerecht was erg lekker. Wel rekening houden met het feit, dat er GEEN ZOUT toegevoegd hoeft te worden	Makkelijk te bereiden en erg smaakvol.
60	Wat is nog meer lekker bij zeekraal? Hoe lang fruit je zeekraal eigenlijk? En waar is het te koop? Verder is zeekraal makkelijk te bereiden. Als het nodig is alleen even schoonspoelen. Ik zal eens googelen op zeekraal.	
61	Misschien iets te veel smaken in het recept, parmaham, gedroogde tomaat	recept nogmaals gemaakt maar zonder ham en gedroogde tomaatjes, wel cheery tomaatjes, zeekraal komt beter tot zijn recht
62	Veel recepten zijn op internet te vinden.	Zeer gemakkelijk, ik ging ervan uit dat de zeekraal al was schoongemaakt, want ik had op internet gelezen dat de stugge delen eraf moesten maar die was ik dus niet tegengekomen.. En ...heel belangrijk het veel zeer in de smaak bij man en zoonlief ondanks dat mijn man niet echt gek is op pasta gerechten



63	Sommige stukjes zeekraal waren verhout, misschien iets jonger oogsten	Makkelijke groente, ziet er leuk uit en ik ga er zeker een ander recept mee proberen. Als je gasten hebt is het makkelijk te bereiden en toch iets bijzonders.
64	Wij hebben dit gerecht samen beoordeeld en vonden het heel lekker.	
65		Gemakkelijk klaar te maken Wokken is zeer geschikt, de groente blijft knapperig en mooi van kleur
66		Ik ga het gerecht nogmaals maken, want het was bijzonder lekker en zo klaar. Bedankt dat we dit gerecht konden maken. Ik ga ook nog op zoek naar een ander recept
67	Zeekraal B heb ik dag eerder roergebakken, maar die vond ik erg houderig. Vegetarische gerechten: combinatie met parmezaanse kaas is aan te bevelen. Ook de basilicum was een lekkere combi met zeekraal	Bijzonder eenvoudig te bereiden. Nog niet zo bekend met de optimale duur van het koken of roerbakken. Houtige zeekraal zoals pakket B is een echte afknapper!
68	De zeekraal heeft een erg zoute smaak, en daarom is zout toevoegen beslist niet nodig	
69	Eenvoudig te bereiden tot een smaakvol gerecht	
70		Heel lekker recept, makkelijk te maken. Erg veel –zoute- smaken (gedroogde tomaat, rauwe ham, zalm) waardoor de zeekraal er niet heel duidelijk uit kwam, zou iets minder mogen. Ben benieuwd wat andere mogelijke bereidingswijzen zijn. De combi met vis is erg goed. Ik denk ook aan een alternatief voor bijv rauwe andijvie stampot
71	Ik ben/ga op zoek naar recepten met zeekraal	
72		Ik vind het lekker, makkelijk te bereiden en het is weer eens iets anders.
73	geen rucola toegevoegd omdat het gezin dit niet lust, zalm is apart gebakken.	de knapperige zilte smaak past goed in gerecht. Zeekraal is kort meegebakken. Er zaten redelijk wat bruine takjes in die tijdens het wassen zijn verwijderd. Zat verder veel rommel/gruis tussen. Rauw proefde ik wat vezelige takjes in gerecht niet geproefd. Minder zeekraal zou ook al genoeg zijn. Gezinsleden bekeken het gerecht met argwaan. mijn man vindt zeekraal niet zo geschikt als hoofdgroente wel in gerecht. Het is wel een vrij duur gerecht.



74	zaten taai stukjes bij, misschien langer moeten wokken	zilte smaak lekker! Vorige keer gekookt gegeten en dat vonden we lekkerder.
75		zeekraal is makkelijk te bereiden. Ik kende het alleen als rauwkost. Wist niet dat he het kon roerbakken. Het zou wordt stukken minder door de slagroom. Verder houd ik van 'hartig' eten, dus aan mij goed besteedt. En ook heel belangrijk, het is ook nog eens gezond.
76	ik heb geen idee, maar misschien als hoogwaardige zoutvervanger, is het ook gezond?	vooral het ziltige van de zeekraal heeft m.i. een bijdrage geleverd aan het gerecht als smaakversterker. Het gerecht was lekker
77	Ik vond de smaak van de zeekraal heel goed passen bij de zalm. Echt een versterking van elkaar!	
78	Lekker recept, goed te maken	Roerbakken is erg gemakkelijk en de smaak is uitstekend bij de zalm
79		Het was heerlijk. De zeekraal was duidelijk aanwezig in het gerecht. Het was een delicatessen
80	De zeekraal vind ik lekker, maar het recept is niet mijn favoriet. Te veel pasta en de zalm wordt te snel toegevoegd waardoor die veel te gaar wordt. Dat heb ik dus anders gedaan. Verder stel ik voor om creme fraiche light te nemen i.p.v. de slagroom. Dat scheelt weer in de calorietjes!	Koude wrap: besmeer een wrap met kruidenkaas. Beleg met gerookte zalm, bestrooi met zeekraal. Rol op en snij in stukjes. Salade verte: 1 hand ijsbergsla, 1 hand rucola, 1 hand spercieboontjes, 1 hand zeekraal. Dressing van olijfolie, gekruide azijn van de augurken, mosterd. Aanpassing van uw recept: maak het groente, spek mengsel zoals beschreven met creme fraiche. Kook de pasta. Bak de zalm apart. Maak een torentje pasta met daarop de groente en daar schuin tegenaan de zalm
81	Verrassend om zeekraal te mengen met rucola. In het gerecht kon ik de rucola niet echt terug vinden qua smaak. Zelf preferer ik een gerecht waarin de delen meer apart tot hun recht komen. Ik vind het dan ook gemakkelijker om de bereidingstijd op individuele ingrediënten af te stemmen	
82	ik moet meer recepten opzoeken om met zeekraal te koken	zeekraal is een groente wat een bijzondere smaak geeft aan het gerecht vooral bij gebakken vis
83	Door de koemelkallergie van mijn dochter zal ik het recept niet op dezelfde manier nogmaals maken. Zonder de room in ieder geval.	Ik vond het heel erg lekker. Het was voor mij een hele nieuwe smaak.



84	<p>De zeekraal in dit gerecht wordt je zat. Het overheerst qua knapperigheid en ziltig gehalte. Het kauwen gaat tegenstaan en smaak wordt eentonig. In verhouding met overige ingrediënten zit er veel zeekraal in, die ervoor zorgt dat de smaak van de overige ingrediënten erg vervaagd. Zonde!! De smaak van de zalm blijft wel behouden in dit gerecht.</p>	<p>Koken met en eten van zeekraal was echt nieuw voor mij. Het verwerken van zeekraal in een gerecht vormt geen enkel probleem, het is een makkelijk product. Rauw is zeekraal zouter dan gefruït in het gerecht. Verrassend is dat het na bereiding de zeekraal z'n bite behoudt. Smaak is erg overheersend in het gerecht waardoor het teveel wordt en het gaat tegenstaan. Sommige zijtakjes van de zeekraal zijn hard wat geen fijn mondgevoel geeft. De geur van het gerecht doet sterk denken aan mosselen. Ik wil jullie bedanken voor het aanbieden van dit leuke, leerzame product. Ik vond het erg leuk om hieraan deel te nemen.</p>
85	<p>ik zou het wel erg ontzouten</p>	<p>zeekraal heeft een lekkere bite</p>
86	<p>Zeekraal is lekker en krokant en gemakkelijk te bereiden</p>	<p>Het bijgeleverde recept was geen succes. Zowel de ham als de zalm zijn al wat ziltig van smaak en samen met de zeekraal erg zout. Zou het dan eerder eens combineren met rijst en kip en een zachte romige saus. Dat het minder lekker werd gevonden in het gezin had meer met het recept te maken dan met de zeekraal zelf</p>
87	<p>Weinig in de winkel gezien, wel eens bij de visboer dus het is niet heel bekend, bij mijn mede-etters was het ook niet erg bekend maar ze vonden het wel lekker.</p>	<p>Ik heb naast het gerecht met zeekraal op zondag tijdens een bbq bij mij thuis een gerecht gemaakt met vis en zeekraal. Zeekraal even in water gekookt, op foliepapier gelegd, vismoot erop, reepjes courgette en plakje citroen, Italiaanse kruiden erbij en beetje olijfolie erover, foliepakketje dichtvouwen en even op de bbq. Erg smakelijk en zeker voor herhaling vatbaar</p>



88	<p>In dit gerecht was de zeekraal overheersend van smaak en kwamen de andere ingrediënten niet goed hun recht jammer want de smaak van de zeekraal is best lekker wel zout vindt ik, maar daarbij bleef de zalm wel goed te proeven. Misschien als er minder zeekraal in zou zitten dan zou de balans met de ingrediënten beter uitkomen. Wel vindt ik het jammer dat er wat stugge harde stukjes in zaten terwijl ik het klaargemaakt heb zoals in het recept voorgeschreven werd</p>	<p>Ik had nog nooit een gerecht gemaakt met zeekraal, dat is het onbekende denk ik van de zeekraal, ik kan het alleen van voor gerechten en als garnering. Het is wel makkelijk te verwerken. Het eten van de zeekraal is voor mij niet mijn favoriete product ik vind het wat stug en erg zout wel een komt met smaak boven het hele gerecht uit erg jammer. Tijdens het koken ruik je wel een duidelijke vislucht. [mosselen] Ik vond het toch een mooie ervaring om dit te doen, en wil jullie ook bedanken voor de service en een mens is nooit te oud om leren.</p>
89	<p>Het is vrij zout en daardoor erg snel te overheersend</p>	
90		<p>het was nieuw om hier mee te koken. Ik vond het erg zout.</p>
91	<p>als het half zo zout zou zijn zou de beoordeling een stuk positiever zijn, de dikke takjes zijn te stug</p>	
92	<p>Informatie over de mogelijkheden en de voedingswaarde zijn te weinig bekend. Meer promoten</p>	<p>Een uitdaging voor nieuwsgierige mensen die van experimenten houden. Spannende uitdagende groente</p>

**BIJLAGE V****Opmerkingen van de mee-eters en de indruk van het eten van zeekraal**

Proever nr.	Opmerkingen gemaakt door de mee-eters	Indruk eten van zeekraal door de mee-eters
1		snel te bereiden, goede smaken
2	Smaakte uitstekend	
3		Smaakte anders dan dat het eruit ziet. Een fijne bite en geen zware groente
4	Ik vond het heerlijk maar wel erg zoutig. Ook zaten er een paar harde steeltjes in de zeekraal die het karakter hadden van visgraatjes	Verrassend
5	lets te zout, honing tomaat toevoegen	
6		heerlijk! Zeekraal wel eerst ontzouten
7	Ik ben helemaal geen pasta liefhebber, dit vond ik toch wel smakelijk	niet moeilijk en lekker
8	Het gerecht is behoorlijk zout	Leuk, ziet er bijzonder uit aantrekkelijk, leuk om aan gasten voor te zetten
9		Ik zou de zeekraal toevoegen aan salade.
10		Was erg lekker maar wel zout, dus met mate eten
11	De smaak van de zeekraal kwam in dit gerecht niet helemaal naar voren.	Lekkere knapperige groente!
12	zeekraal als aparte groente is erg zout, overheersend	in combi met andere groente kan zeekraal smaakversterkend zijn
13	wilde zeekraal heeft vlgz mij meer smaak. Waar komt deze vandaan?	rauw of licht gekookt apart bij vis, maar niet zoals dit door de "macaroni"...
14	zonde van de zeekraal om die zo lang te koken	Voor mij als student is dit recept veel te duur. Ik pluk zeekraal in het wild tijdens de vakantie
15	Ik kook nooit maar dit gerecht was zeer eenvoudig dus wie weet ga ik ook nog wel eens koken	



16	Het eten van de zeekraal heb ik beleefd als erg lekker, vooral de zilte smaak vond ik heel bijzonder en goed tot zijn recht te komen in het recept.	
17	Neem voortaan de moeite om ook een serieus recept voor vegetariërs te maken.	Lekker spul, ziltig, umami. Smaak aan gerechten. Liever een klein toefje (smaakmaker) dan een groot deel van het gerecht.
18	Gemakkelijk te bereiden	
19	Door gebruik van rucola in het recept wordt het een beetje bitter, waardoor de zeekraal wat minder tot zijn recht komt.	
20		De smaak is goed, de 'bite' is prima eten maar deze wordt je m.i. door de harde topjes op een gegeven moment zat. Wellicht minder in een hoofdgerecht of verwerken in een voorgerecht/klein gerecht
21	Er zitten zoveel smaakmakers in het gerecht, dat het moeilijk is om expliciet de smaak van zeekraal te onderscheiden	
22		bereiden is eenvoudig dus zeer geschikt voor de snell keuken
23	lekker gegeten	lekkere smaak en lekker knapperige groente
24		Het was een verrassende maaltijd, warm smaakt het ook verukkelijk
25	kind: < 12. hij zag er raar uit, maar het was lekker!	ik vind het hardstikke lekker en ik wil het nog een paar keer eten jami!
26		Ik heb er van genoten, er mee gewerkt heb ik niet want het is voor me klaar gemaakt.
27	Ik zou het lekkerder vinden met cherry tomaatjes	Op zich een lekker gerecht, hartig en gezond
28	Harde stukjes (takjes) onaangenaam	
29	lekker, goede textuur	een aangename verrassing
30	Erg lekker op een wit broodje met ham.	Ik vond het een heerlijk gerecht wellicht mocht er wat meer room in, maar het was erg lekker, prima gerecht



31		Het was heerlijk
32		Ik kook nooit maar dit gerecht mogen ze mij vaker voorzetten
33		Makkelijk en snel te bereiden, smaak lekker, knapperig en verrassend
34		De smaak van zeekraal in dit recept is echt verrukkelijk. Perfect recept. (Joey 18 jaar)
35	wel uitkijken dat het niet te zout wordt, dus niet teveel zeekraal in het recept verwerken	leuk om te doen
36		eenvoudig te bereiden, goed van smaak, aan de zoute kant dus geen zout toevoegen
37	Het gerecht was erg smakelijk !!	
38		het gerecht kan mede door de zeekraal zonder saus worden gerserveerd en toch vol van smaak zijn
39	kind 12 jaar.het was heel lekker	
40		Een verrukkelijke combinatie met zalm en pasta
41	smaakte redelijk	
42		de zoute smaak draagt bij aan ht gerecht met de zalm en de knapperige textuur draagt ook bij aan de aangename smaakcombinatie
43	Deze zeekraal was heel goed (jong) in supermarkten wordt ze vaak te oud verkocht. Ik denk dat deze "gezonde groente" te duur is in vergelijking met andere Nederlandse massa groenten en te exclusief wordt gevonden.	
44		De smaak van zeekraal geeft een fijne zilte smaaksensatie aan het gerecht. Ik ben zeker van plan om zeekraal meer te gaan gebruiken



45		Het gegeven recept was heerlijk, maar dat kon ook bijna niet anders met al die zalige ingrediënten. Ben benieuwd hoe het als enige groente smaakt.
46		De groente ziet er hard uit en je zou niet denken dat de smaak mild/zacht zou zijn. Indien de prijs niet te duur zou ik de groente zeker kopen.
47	Zeekraal smaakt lekker, maar is erg zout. Ik let erop, dat ik in een gerecht niet te veel zeekraal gebruik, zodat het in het gerecht niet overheerst. Verder vind ik zeekraal lekker bij vis.	
48		De smaak van deze zeekraal was minder subtiel / verfijnd als monster A. Dit monster B bevatte houtige stengels. Deze "houtige" stengels prikte in je mond. Dit gaat ten koste van de smaak.
49	Harde kern is onaangenaam. Zitten vooral in de grotere stukken .	Aangenaam in combinatie met neutrale producten. Ik zal het zeker niet als groente eten.
50	zeekraal zou goedkoper mogen zijn	makkelijk, smakelijk gerecht, ziet er leuk uit
51	Jammer dat er harde stronken inzitten vooral in de grotere stukken	Mooi product. Wel zout als je te veel gebruikt. Dus zou je kunnen minderen met de zeekraal of met de kruiden.
52	rauw wel lekker	Van mijn hoeft dit gerecht niet vaker op tafel te komen. Los wel lekker zoals ook stukje komkommer en paprika
53	heerlijk	erg makkelijk te bereiden
54		ik vond de zeekraal goed smaken het is weer eens wat anders en ik denk dat het op meerdere manieren klaar te maken , dit gaan we ook zeker proberen
55	nooit geweten dat zeekraal zo lekker zou zijn!	het was heerlijk om te eten
56	wist niet wat ik kon verwachten maar erg lekker	
57	Het lijkt mij lekker met wokgroenten en vis vanwege het zoutige.....	Lekker gerecht Stevige witte wijn erbij (Chardonay uit Argentinië) smaakt goed!



58		Ik vond het lekker zoutig, smaak was apart maar heerlijk. Ik heb het nog nooit gegeten . Het is de eerste keer en ben van plan om het ook te gaan kopen.
59	Smakelijk gerecht. Zilt van smaak en combi met vis en ham is uitstekend.	Prima recept!
60	ik kreeg veel nadorst door het zout	ziet er leuk uit en smaak lekker
61	lekkerrrrrrr	
62		Ik vond het lekker. Het zag er raar uit maar smaakte heel er lekker. Ik zou het nog eerder kopen dan spruiten. Het is vele malen lekkerder.
63		Valt niet echt op. Combinatie met zalm is lekker.
64	Ik (man) vond dat de zoute/zilte smaak te veel verloren gaat door het koken en zou het liefst een recept met alleen roerbakken willen of een salade of rauwkost recept.	Origineel om te eten.
65	verrassende combinatie met apsta, vis, ham en rucola. En het zag er nog mooi uit.	gemakkelijke bereiding, bijzondere smaak, een verrijking van het gronete-assortiment, en mooi op je bord
66	Ik zou het zeker niet in een hoofdgerecht verwerken maar alleen als garnering bij een voor of bijgerecht	Ik vond het gerecht te scherp van smaak wat betreft de zeekraal,de smaak van overige dingen in het recept kwamen totaal niet tot hun recht,de zeekraal op zich vond ik bij de topjes van de takjes wat hard en als ik dit gerecht nog eens zou maken zou ik er de helft van het voorgeschreven zeekraal in doen,de zalm kon ik wel proeven maar de overige ingrediënten waren weinig traceerbaar.Ik geloof niet dat ik het niet snel weer zal gaan eten
67	Lekker apart en toch gezond!	
68	Zou wel geïnteresseerd zijn in andere recepten	Hoeveelheid werk, geen idee. Eten, beter dan verwacht, lekker!
69	Jammer dat het zo lastig te verkrijgen is	Erg lekker, als je zeekraal los (ongekookt) merk je al dat het bij vis past



70	Ik zie zelden zeekraal in de winkel, eigenlijk nooit dus ik zal er naar op zoek moeten als ik het gerecht nogmaals wil maken maar ik vond het wel lekker.	Zeekraal was knapperig en niet helemaal wat ik had verwacht maar wel aangenaam
71	De ham in combinatie met de zeekraal vond ik iets te zout.	Aparte groente met zoute smaak
72	Smaak viel niet erg op in het gerecht. Was wel lekker. Goede combinatie met zalm. Misschien dat we het nog eens kopen. Maar waar?	
73	Beetje vezelig	Smakelijk met vis en pasta.
74	de meeeters zijn weg van dit gerecht!...We gaan het gauw weer eten	
75	lekker maar iets te zout	
76	mijn vrouw beslist over het gerecht en kookt. Ik was alleen af.	
77	Ik vind het heerlijk, maar maak het niet zo snel voor mezelf klaar	
78	gewoon lekker weer eens iets anders	
79	Lekker gezond en te gebruiken in diverse gerechten	
80	reactie van een eerste jaars student op kamers met interesse voor food	
81	vrij veel harde stukjes, omdat het al vrij zout is zou ik de volgende keer er geen rauwe ham in doen	makkelijk en snel klaar. Gekookt is het zachter.
82	Vond dit recept erg lekker en als we het nog een keer eten dan graag dit recept	



83	De combinatie zeekraal en zalm in het gerecht was goed. Zeekraal was niet opvallend aanwezig. Ik vraag me af wanneer er geen zeekraal in het gerecht zou zitten wat dan de smaak zou zijn. Zou ik het missen?	We hebben een smakelijk en gemakkelijk maal gehad dankzij de zeekraal. Succes met de verwerking van deze gegevens.
84	was gewoon lekker!	
85		De zeekraal overheerst in het gerecht, de smaken van de ham, zongedroogde tomaten & rucola vallen weg. Halverwege het gerecht had ik het wel gehad met het eten van het gerecht. Kortom: de zeekraal was voor een keer lekker en ik zou het gerecht wel voor de tweede keer eten, maar het is niet mijn favoriet
86	niet te overheersend, goede combinatie met de rest van het gerecht	
87		Ik heb de zeekraal ook ongebakken geproefd en het verschil na het bakken is enorm. Wel heel lekker na het bereiden. Ongebakken/gekookt zou ik het niet eten.
88		Het pastagerecht met zeekraal smaakte heerlijk!
89	Wel lekker, maar een beetje te zout	ik kook nooit
90	Het gerecht was erg smaakvol.	
91	ik ben geen koker maar eter !!!	
92	erg zout, het gerecht was wel smaakvol	
93	onbekend is onbemind	
94	Gerecht was wat droog, vult goed	
95	het recept dat mijn vrouw heeft gekookt smaakt erg goed en zal zeker nog wel eens gekookt worden	
96	kook niet	aparte zilte smaak



97	Ik kook nooit maar zou het wel later kopen en bereiden voor gasten.	
98	Graag meer informatie over verkrijgbaarheid en prijs en recepten.	Een verrassende groente. Op deze wijze bereid lekker beetbaar! Mag mij vaker opgediend worden. Dan graag in combinaties met verschillende ingrediënten en op verschillende manieren bereid.
99		Ik vond het erg lekker
100	Zeer bijzonder van smaak. Ik was niet bekend met zeekraal. Heel lekker	
101	zelf kook ik nooit	
102		
103	Relatief duur en voor een 'drukke' week-huismoeder moeilijk te koop	Super lekker
104	gaat wel, effe wennen	
105	ik hoor bij het deel van de mensheid dat alles wil proeven maar zelf nooit in de keuken staat!	Over werken kan ik niets zeggen maar het eten van zeekraal geeft mij het gevoel dat ik gezond bezig ben terwijl ik ook lekker eet!
106	er zaten harde stukjes in, misschien te kort in de pan	
107		Was lekker voedzaam een verrassende beetje zoute maar pittige smaak.
108	Ik ben 93 jaar, dat is de reden dat ik geen zeekraal ga kopen, want voor mezelf koken doe ik niet meer.	De zeekraal bevatte houtachtige stukken. De smaak was prima en het was een heerlijk gerecht. Op mijn leeftijd kan ik nog van de goede dingen genieten, en dit was zo'n moment. Ik hou er ook wel van om nieuwe mij onbekende gerechten te proberen
109	Liever de zeekraal apart roerbakken en serveren	Lekkere aparte groente.
110	Ik kook zelf niet, maar mijn vrouw heeft het heerlijk klaar gemaakt	
111	Ik ben 13 jaar en heb beperkte mogelijkheden om eten te koken, ook is de smaak meer voor oudere kinderen	
112	vond het niet lekker	



113	Mijn moeder had haar best gedaan .Maar ik vond het niet zo lekker.	
114	te zoute smaak	
115	het is veel te zout, ziet er grappig uit, origineel. Helaas overheerst het zout alle andere ingrediënten.	ziet er leuk uit, eet goed qua structuur, makkelijk te bereiden. Is in deze hoeveelheid echt te zout, als het als beetje groente in gerecht zit dan zou de smaak beter tot zijn recht komen
116	ik persoonlijk had met een proeverij wel eens mildere zeekraal geproefd ik vond deze erg zout	
117	ik ben 12 jaar en houd helaas niet van zeekraal. Dus ook dit gerecht was niet lekker voor mij.	
118	teveel zeekraal in het gerecht	het was wel knapperig en voegde veel smaak toe, maar van mij had er minder in gemogen
119	geen liefhebber van zeekraal	
120	was een beetje taai, was het een jonge oogst?	de zilte smaak wordt teniet gedaan door de overheersende zongedroogde tomaten
121	ik vind het te zout	
122	Ingevuld door zoon van 14: erg zout en de zeekraal kauwt lastig	
123	ik zelf ben geen kok	de combinatie met de zalm en de rauwe ham vond ik erg lekker
124	De zeekraal was te sterk aanwezig.	
125	dit recept was heel erg lekker! Verder vind ik zeekraal heel erg zout, dus daarom koop ik het niet.	
126	Kind 6 jaar: vies	
127		teveel zeekraal in het gerecht en vreemd om een soort stokjes te eten in de pasta
128	Ben er niet gek op	
129		Ik vind zeekraal veel te zout en de structuur spreekt mij niet aan. Ik hou ook niet zo veel van Vis . Ik vind zeekraal passend bij vis, maar het is niets voor mij.



130	Ik (dochter) vond het wel apart. Maar heb veel twijfel of het ik het vaker wil eten of maken.	Lekkerder dan ik had gedacht
131		Lekker meegegeten, verrassend voor een keertje!!
132	Ik kook zelf niet of nauwelijks. Ik ben niet thuis in de keuken en zal zelf geen zeekraal kopen en een gerecht ermee maken	Gerecht was een aangename verrassing
133	kind 8 jaar: ik vind het vies	
134	Ik moest van mijn moeder wel voldoende van proeven. Maar ik vond het niet zo lekker.	
135	Ik vond het te zout.....	
136	Ik vind het niet erg lekker, mij te rauw	
137	Het was wel lekker, maar het is wel lekker voor 1 keer maar niet iets dat ik vaak zou willen eten. De smaak van de zongedroogde tomaat, ham en rucola proef je niet echt. Halverwege wordt je de smaak wel een beetje zat!	
138	wel wat zout maar ik weet dat zeekraal verschillende zoutsmaken heeft. Erg lekker!	
139	Ik kook nooit, maar heb dit met smaak gegeten	