

R & EERLIJK |

EEN GOEDE KOK
GOOIT
NOOIT
IETS WEG



FOTO: GEERT TIMMERMANS

Een goede kok gooit niets weg, luidt een bekend adagium in de keuken. Misschien slaat die uitspraak meer op creatieve koks, maar hoe dan ook: Slow Food Magazine vroeg Roel van Kollem om een diner te koken met ingrediënten die doorgaans worden weggegooid. De recepten vindt u op de website – hier de overwegingen van de kok.

DOOR ROEL VAN KOLLEM, CONVIVIUM AMSTERDAM

Het thema bleek lastiger dan ik in eerste instantie dacht. Op een papiertje schreef ik wat ideeën. Gebruik inmaakvocht voor een dressing. Bewaar overgebleven vleesjus om smaak te geven aan sauzen – in oude kookboeken is dat de normaalste zaak van de wereld en het is nog steeds een aanrader. Kook met restjes uit de koelkast – Dat is pas écht koken. Zou ik daarover schrijven of over de bevrediging die het geeft om niks onnodig weg te gooien. Maar sneed ik daarmee iets nieuws aan? Niet echt.

Ik koos er daarom voor gewoon een aantal mooie gerechten te maken. De keus voor het hoofdgerecht was niet moeilijk: het klassieke gerecht kip in (varkens)blaas, misschien wel het meest incurante deel van het dier. Oud brood gebruiken voor een dessert is logisch, maar door een tip van mederedacteur Marianne Fischer kon ik daar een leuke draai aan geven. Van mijn andere mederedacteur Bart van Ratingen leende ik het recept van een voorgerecht geïnspireerd op de ‘overblijvende’ stierkalfjes uit de kaasindustrie. Vooruit met de geit!

VOORGerecht – LAUWWARME SALADE VAN PARELGORT MET GEGRILDE LEVER EN OOST-INDISCHE KERS

Vorig jaar las ik iets over het initiatief van Jacob Beeker om de eerder als waardeloos beschouwde Jersey stierkalveren tot waarde te brengen. Op kaasboerderijen worden jaarlijks natuurlijk vrouwelijke en mannelijke kalveren geboren, gemiddeld altijd half om half. De vrouwelijke kalveren blijven veelal op het eigen bedrijf om later zelf ook weer een kalf te krijgen en te worden gemolken. De stierkalveren hebben echter geen functie op de bedrijven. De reguliere kalverhandel heeft ook geen interesse in deze stierkalveren omdat ze relatief klein zijn en langzamer groeien dan hun dikbilvrienden. Daarom worden deze stiertjes na tien dagen afgemaakt (eerder mag niet). De boeren vinden dit onaanvaardbaar, maar hebben geen goed alternatief omdat bijna niemand de stierkalveren wil hebben. Beeker fokt deze zeer jonge kalveren nu onder ‘biologische’ omstandigheden en zonder antibiotica op tot echte kalveren, die zeer bijzonder vlees leveren. Inmiddels verkoopt hij ook geitenlammeren van de Kruidenwei, bekend van de biologische geitenkaas Lady

De getruffeerde Bresse-kip in runderblaas is aan de kook; net is het touwtje eraf gesprongen.

‘Zelfs voor honden- of kattenvoer wordt vaak “hoogwaardiger” vlees gebruikt.’



V.l.n.r.: truffel onder de huid; blaas gevuld met water; de kip in de blaas schuiven.

FOTO'S: GEERT TIMMERMANS

Blue en Little Blue Star (Capretto, zooglam van twee tot drie maanden oud en Chevon, lam van ongeveer zes maanden oud). Ik wilde dit ‘restproduct’ van de kaasindustrie graag gebruiken voor mijn diner. (Weten kaas-etende vegetariërs eigenlijk wel van deze vorm van voedselverspilling?) Hiervoor is de lever gebruikt van een Capretto. Het vlees wordt ingepakt in het blad van de Oost-Indische kers, en dan in darmnet. Vervolgens wordt het geheel op houtskool gegrild en in dunne plakken gesneden. Lauwwarm serveren met een salade van parelgort en een vinaigrette van Argania-olie en witte wijnazijn. Afmaken met de bloemen van de kers. Kun je niet aan Oost-Indische kers komen, gebruik dan kort geblancheerde ijsbergsla en geef er bijvoorbeeld wat pesto van rucola bij. Argania-olie kun je vervangen door walnootolie.

HOOFDGERECHT – GETRUFFEERDE BRESSEKIP IN RUNDERBLAAS

Vroeger, toen er nog kleinschalig en lokaal werd geslacht, was die gebeurtenis een feest. Het hele dorp was voor meerdere weken voorzien van hoogwaardig eten. Het orgaanvlees moest het eerst gegeten worden omdat het snel bederft. Werd het

zo hoog gewaardeerd omdat het de voorbode was voor meer genot? In ieder geval werd er niets verspild, het hele dier kreeg een bestemming. Mededorpelingen hielpen mee en kregen als tegenprestatie vlees. De notabelen van het dorp werden verwend met speciale lekkernijen van het dier. Tegenwoordig is orgaanvlees niet meer populair. Zelfs voor honden- of kattenvoer of bijvoorbeeld in een frikandel wordt vaak ‘hoogwaardiger’ vlees gebruikt. Het komt daardoor steeds meer voor dat het niet meer tot voedsel wordt verwerkt. Voor dit gerecht – gecreëerd door topkok Fernand Point ter ere van zijn collega Marius Vettard – heb je een varkens- of koeienblaas nodig. Het koken in een blaas is eigenlijk een voorloper van het moderne *sous-vide* koken, een methode waarbij het eten in een plastic zak vacuüm wordt gezogen, geseald en dan met behoud van alle aroma’s in een waterbad wordt gekookt. Vroeger was het geen probleem om zo’n apart orgaan te gebruiken; tegenwoordig zullen de meeste mensen een vies gezicht trekken bij het idee dat een kip daarin gegaard is. Hoe dan ook: ik heb hemel en aarde moeten bewegen om aan een blaas te komen (lees daarover mijn verslag op de website). Voor mij als leek is het inmiddels absoluut onduidelijk welke delen van welk dier wel

‘Het was nog een avontuur om tot het eindproduct te komen...’

LEKKER, PUU

‘De reguliere kalverhandel heeft ook geen interesse in deze stierkalveren...’



V.l.n.r.: ; klaar voor de pan; door koken strakgetrokken blaas; Roel van Kollem verwijdert de blaas.

en niet verkocht mogen worden. Verwarrend is vooral dat ‘niet verkrijgbaar’ synoniem wordt met ‘verboden’. In een filmpje van DWDD waarin dit klassieke gerecht wordt gedemonstreerd zegt Ferry van Houten dat varkensblaas niet mag worden verkocht. Dat is onjuist. Je kan het alleen niet kopen. Bestellen bij een reguliere slager kan ook niet, het is te veel gedoe en het levert te weinig op. Zelfs hart, wat prima smaakvol vlees is, hebben de meeste slagers niet meer voorradig. Ook niet voor de hond of kat. Het is niet ‘commercieel’, zoals dat eufemistisch heet. Het was nog een avontuur om tot het eindproduct te komen, maar daar ga ik u niet mee vervelen. Eind goed al goed, zoals het Nederlands spreekwoord zegt. Het eindresultaat oversteeg al mijn verwachtingen. De diepvriestruffel bleek een heerlijke smaak te hebben afgegeven. De blaas had zich nauw om de kip heen gesloten en hield dus alle aroma's perfect binnen. Echt een topgerecht. Ik ben ervan overtuigd dat het eindresultaat lekkerder is dan in een ordinaire braadzak. Net zoals een worst lekkerder wordt in een natuurdarm. Dus slagers van Nederland: verkoop weer blaas! En Albert Heijn, met Kerst ‘Poularde en vessie Marius Vettard’ kant-en-klaar in het versvak?

DESSERT – TAAITAAIPARFAIT EN TAAITAIWENTELTEEFJES MET PEPERNOTENKRUIM

Zoals gezegd wilde ik iets met oud brood doen. Maar ik achtte de lezers van dit prachtblad mans of vrouws genoeg om zelf een broodpudding in elkaar te draaien dus die optie viel af (wel geef ik een recept voor een Toscaanse broodpudding op basis van croissants op de website). Van mijn gewaardeerde mederedacteur Marianne Fischer kreeg ik een paar interessante tips: waarom niet iets gedaan met oude taaitaai of pepernoten? Die vinden, na 5 december, vaak hun einde in de afvalbak. Ook een andere tip van haar wil ik u niet onthouden: ‘Van overgebleven kerststol zou je ook zoete Knödel kunnen maken. In stukjes snijden, weken in room en met ei tot een stevige massa kneden, balletjes vormen en in heet water (tegen de kook aan) gaar laten trekken. Serveren met vanillesaus en er overheen Semeelbrösel van vermalen pepernoten’.

Dit is een redelijk bewerkelijk dessert, dat ik speciaal voor het Slow Food magazine heb gecreëerd, maar zeer de moeite waard: een keer eten en je komt nooit meer op het idee om oude taaitaai weg te gooien.

De kookervaringen en recepten van Roel van Kollum vindt u in de rubriek De Recepten op www.slowfood.nl. Zie voor meer wetenswaardigheden over de **huisslacht en het verdwijnen daarvan**, inclusief bijzondere recepten met orgaanvlees, Jacques en Dick Meerman, *Hart en nieren*, ISBN 9789025421519.

