

INHOUD

VOORWOORD	10
INLEIDING: DE GROOTSHEID VAN VLEES	12

HOOFDSTUK 1

MALEN

DE BASISBEGINSELEN	29
HET BESTE VLEES KIEZEN	29
GEBRUIK ALTIJD VERSE PRODUCTEN	30
GOED GEREEDSCHAP GEBRUIKEN	32
DE TECHNIEK AANLEREN	36

HOOFDSTUK 2

VULLEN

DE KLASSIEKERS

ONTBIJTWORST	53
KIELBASA	55
ITALIAANSE WORST: ZOET OF PITTIG	57
CHORIZO	59
WORST MET SALIE	60
BRITSE <i>BANGERS</i>	61
IERSE WORSTJES	63
KNOFLOOK-PETERSELIE- WORST	65

DE BUITENBEENTJES

KIMCHIWORST	67
AARDAPPELWORST	68
BOTERHAMWORST	69
COTECHINO	71
KIPPENWORST MET KRUIDEN	72
AZIATISCHE WORST	73



HOMEMADE SAUSAGE

HOOFDSTUK 3

RECEPTEN

WURST

BRATWURST	75
PIKANTE BRAADWORST	76
WINTERWURST	77
CURRYWORST	78
KNAKWURST	79
BRAADWORST MET SPEK EN JALAPEÑO	81
ZUID-AFRIKAANSE BOEREWORS	82

KLEINE LAMSWORSTJES

LAMSMERGUEZ	84
LAMSDIABLO	85
LAMSWORST MET CHIMICHURRI	87
LAMSDOUILLE	88

ROOKWORSTEN

ANDOUILLE	90
ZOMERWORST	91
PORTERONI	93

DE ZUIDERLINGEN

PITTIGE WORSTJES UIT LOUISIANA	95
MEMPHIS SAUSAGE	97
BOUDIN	98
MORTADELLA UIT TENNESSEE	100
PITTIGE KIPPENWORST UIT NASHVILLE	102

NET GEEN WORST

PATÉKRUIDEN	104
TENNESSEE-PATÉ	104
BOERENPATÉ	106
VARKENSLEVERPATÉ MET SPEK	108

ZACHTE BOLLETJES MET ONTBIJTWORST	115	OVER PORTER ROAD BUTCHER	142
BROODJES MET MORTADELLA EN PITTIGE KAASSALADE	117	OVER DE AUTEURS	148
IRISH BANGERS 'N MASH MET UIENJUS	119	OVER DE SCHRIJFSTER	150
ITALIAANSE COTECHINO MET LINZEN	121	DANKWOORD	151
PITTIGE GUMBO	123	REGISTER	152
PASTA MET PITTIGE WORSTJES UIT NASHVILLE	125		
CHORIZO TORTA	127		
MAROKKAANSE MERGUEZ MET COUSCOUS EN TZATZIKI	129		
GEFRITUURDE BOUDIN-BALLETJES MET PITTIGE REMOULADESAUS	131		
IN BIER GESTOOFDE BRAADWORST MET MOSTERD EN ZUURKOOL	133		
GEBAKKEN CURRYWORST MET SPÄTZLE EN RODEKOOL	134		
TEGRILDE KIELBASA MET CHIMICHURRI EN GEBAKKEN AARDAPPELS	137		
SPAGHETTI MET TOMATENS AUS MET ITALIAANSE WORST	139		





VET IS UW VRIEND

Bij het maken van worst (en bij koken in het algemeen – maar daar zullen we niet verder op ingaan omwille van de tijd en ruimte) moet u niet bang zijn voor vet. Vet is heerlijk en is een essentieel ingrediënt dat een worst zowel structuur als smaak geeft. Over het algemeen zitten er twee verschillende soorten vet aan een dier: rugvet en buikvet. Vet dat lager op het lichaam zit, is soepel en zacht vet dat kan worden verwarmd, uitgesmolten en omgezet in talg (rundvlees) en reuzel (varkensvlees). Deze vetten worden vaak gebruikt bij het koken en bakken.

Rugvet is echter niet vettig zoals het

vet van de lagere lichaamsdelen, dat een hoger watergehalte bevat en daardoor makkelijk smelt. Rugvet bevat minder water, waardoor het dikker is en beter bestand tegen hitte, en dus ideaal is om een worst meer substantie te geven. Die kleine stukjes vet maken de worst bovendien nóg smakelijker en ongelooflijk sappig. Voor onze worstjes houden we doorgaans een verhouding van 70 procent vlees en 30 procent vet aan. Meestal houden we slechts globaal de verhouding in het oog, dus voel u niet bezwaard hetzelfde te doen. De verhoudingen hoeven niet exact te zijn.

Afhankelijk van het stuk vlees dat u kiest, kan het zijn dat daar al voldoende vet

aan zit voor de juiste verhouding in uw worst. Als er te weinig vet aan zit, kunt u rugvet kopen bij de slager of een boer. Snijd dit vet in blokjes en meng ze met de rest van de ingrediënten. Bij het maken van kippenworstjes vervangen we dierlijk vet door goede roomboter. Wees niet bang voor vet! Maak van vet uw vriend.



LET OP

Laat voor zoete Italiaanse
worst de cayennepeper en
chilivlokken achterwege.

Italiaanse worst:



zoet of pittig

Italiaanse worst is om twee redenen onze favoriete worst om te maken. Ten eerste is hij ongelooflijk mooi en ten tweede is hij uitermate veelzijdig. Als alle ingrediënten gemengd zijn, komen de prachtige, heldere kleuren tevoorschijn. Er zit helder groen in van de verse kruiden, een scherp contrasterend rood van het paprikapoeder en de cayennepeper en mooie, flinke spikkels zwart, donkerrood en knalgeel van de diverse paprika's. Bovendien is het een worst die zich makkelijk aanpast in de keuken en daardoor multi-inzetbaar is. Wij laten het worstmengsel vaak gewoon zoals het is en gebruiken het als gehakt in pastasauzen, soepen, enzovoort. *Mangia!*

VOOR: 2,25 KG/15 WORSTJES PLAATJE: 4,5 MM (MEDIUM)

2,25 kg varkensvlees

43 g zout

30 g suiker

14 g venkelzaad

7 g korianderpoeder

25 g paprikapoeder

snufje cayennepeper

25 g verse oregano

25 g verse basilicum

15 g chilivlokken

7 g zwarte peper

varkensdarm van 29-32 mm

WERKWIJZE

1. Snijd het varkensvlees in blokjes van zo'n 2,5 cm.
2. Meng in een grote kom het vlees en de overige ingrediënten met uw handen gelijkmatig door elkaar.
3. Maal het vleesmengsel twee keer in de vleesmolen door het medium plaatje.
4. Kneed het gehakt telkens na het malen krachtig door zodat het een goede binding krijgt. (Het moet plakkerig aanvoelen en aan uw hand blijven hangen als u het oppakt en omgekeerd in de lucht houdt.)
5. Doe het worstmengsel in de worststopper en druk het krachtig aan om alle lucht te verwijderen.
6. Vul de varkensdarm met de worst en draai afzonderlijke worstjes van zo'n 150 gram (3 per 450 gram). Elk worstje moet 13-15 cm lang zijn.
7. Prik elk worstje drie tot vier keer in met een prikker.
8. Leg de worstjes onbedekt een nacht in de koelkast zodat het worstvel kan drogen.
9. Knip de worstjes los op de plek waar ze gedraaid zijn.



Irish bangers 'n mash



met uienjus

In de simpelste uitvoering is 'bangers 'n mash' precies wat de naam al zegt: worstjes met aardappelpuree. U kunt er echter veel meer van maken. Voor de cultuurbarbaren met wie u misschien meestal aan tafel zit, ziet dit eruit als een heel eenvoudig en simpel klaar te maken maal, maar geef er een paar draaien aan en worstjes met aardappelpuree veranderen van een saaie maaltijd in een culinair hoogstandje. In dit recept geven we de aardappelpuree een vollere smaak met een flinke klont boter en een scheutje slagroom en knijpen we de aardappels voor een zijdezachte puree ook nog eens door een pureeknijper. Pure klasse! Tot slot geven de heerlijke uienjus en de garnering van vers bieslook de zelfgemaakte Ierse worstjes met aardappelpuree de juiste hoeveelheid flair om het gerecht ook aan chiquere nieuwe vrienden voor te kunnen zetten.

VOOR 4 PERSONEN

4 Ierse worstjes (zie blz. 63)

fijngesneden vers bieslook

VOOR DE PUREE

3 roodschillige, iets kruimige aardappels

1 theelepel zout

55 g boter

60 ml slagroom

zout en peper, naar smaak

VOOR DE JUS

2 eetlepels (30 g) boter, in blokjes

1 kleine ui, fijngesnipperd

1 theelepel verse tijm, fijngehakt

2 eetlepels (15 g) bloem

5 dl runderbouillon

zout en peper, naar smaak

WERKWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.

2. Maak de aardappelpuree: schil de aardappels.

3. Doe de aardappels in een grote pan en voeg 1 theelepel zout toe. Voeg zo veel water toe dat de aardappels er 5 cm onderstaan.

4. Breng het water aan de kook en kook de aardappels in 10-15 minuten gaar (u moet er met een mes in kunnen prikken).

5. Leg de Ierse worstjes op een bakplaat en bak ze 12-15 minuten in de oven, tot ze de door u gewenste gaarheid hebben.

6. Maak de uienjus: verhit in een steelpan de boter en ui op middelhoog vuur. Fruit de ui tot hij glazig is. Voeg de tijm toe en bak hem zachtjes mee tot hij begint te geuren. Zeef de bloem boven het uienmengsel en verhit alles al roerend 1 minuut. Voeg de bouillon in een gestage straal en al klopend toe. Kook de jus zachtjes op laag vuur tot hij de gewenste dikte heeft. Breng hem op smaak met zout en peper.

7. Giet de aardappels af in een vergiet en doe ze over in een ovenbestendige pan. Zet de aardappels 5 minuten in de oven en knijp ze dan fijn door een pureeknijper.

8. Laat de boter met de slagroom smelten in de hete, ovenbestendige pan.

9. Doe de aardappelpuree terug in de pan met de boter en slagroom en schep hem er met een grote lepel of spatel goed door. Roer niet te veel anders wordt de puree behanglijm. Breng de puree naar wens verder op smaak met zout en peper.

10. Serveer de worstjes op de aardappelpuree. Schep de uienjus erover en garneer met stukjes vers bieslook.