



GRILLWORST MET SATÉ

Neem van de normale grillworst productie bijvoorbeeld 10 kilo af, voeg daar 10 procent satésaus van prima kwaliteit aan toe. Het is raadzaam om wat extra meel toe te voegen (bijvoorbeeld 10 gram per kilo) en voor een extra Oosterse smaak nog wat ketjap en sambal (respectievelijk 10 en 1 gram per kilo). Meng het geheel goed en stop het daarna op. De volgende dag de worsten 1,5 uur afkoken op 76 °C. Aansluitend de worst laten afkoelen in koud stromend water. Als de darm verwijderd is, kan de grillworst ingesmeerd worden met een dun papje van ketjap en marinademix. Daarna de worst zo'n 15 minuten afr Grillen op 180 °C. Dat geeft een mooie gouden kleur en een lekkere, iets zoetige, braadsmaak.

Calculatietip:

Tijdens het grillproces heeft de worst nog zo'n 8 procent gewichtsverlies. Adri Lodder van de firma Aclo uit Zevenbergen is van mening dat de gemiddelde ambachtelijke slager meer rendement kan behalen als er nauwkeuriger gegrild wordt. "In de industrie worden vaak uitgebalanceerde grillsystemen gebruikt, die zorgen voor een optimale smaak, kleur en rendement. Probeer binnen uw eigen mogelijkheden het beste rendement te behalen met een lage(re) temperatuur."



PURE EENVOUD

Volgens sommige mensen ben ik geboren met een extra gave voor smaak. Dit klopt denk ik ook wel, daar de voorliefde voor lekker eten en verse ingrediënten met de paplepel is ingegeven. Wij hadden vroeger een moestuin waar de lekkerste groenten groeiden en de liefde en respect voor de natuur goed voelbaar was.

Later kreeg ik binnen het koksvak alle ruimte om te leren combineren en te zoeken naar de juiste pure balans van smaken. Eén van de mooiste keukens die ik graag combineer is de Italiaanse. Deze blinkt uit in eenvoud en pure smaken. Denk hierbij aan Anti Pasta, de lekkerste hammen en worsten, zoals parma, coppa, vele soorten salami's maar ook de heerlijkste gerechten met kalfsvlees, zoals kalfswangen in rauwe ham, Vitello Tonnato (kalfslende met tonijnsaus) of gemarineerde kalfstong. Allemaal zachte en heerlijk frisse, mooie smaken.

De Italiaanse keuken laat alle smaakelementen proeven die de ingrediënten bieden. Helaas kunnen wij als Nederlanders deze smaken vaak verpesten door er ingrediënten bij te voegen die niets met de Italiaanse keuken te maken hebben en er smaakherrie ontstaat. Steeds vaker word ik gevraagd om bedrijven te helpen op zoek te gaan naar de juiste en ambachtelijke, pure smaak.

Ja, het is weer de letterlijke tekst uit een bekend liedje: 'Alles draait om de eenvoud'.

Geniet van de recepten op pagina 10.

CULINAIRE GROET,
MARC VELTMAN
WWW.PUURVELTMAN.NL
TWITTER: @PUURVELTMAN OF @PUURSMAAKMAKERS