



Ambachtelijke worst wordt gewoon op het Westergasterrein in Amsterdam gemaakt. Door Maarten Hoekstra (links), Daan Faber (midden) en Igor Sorko. FOTO'S: MARJOLINE PERQUIN

Eigen worst eerst

#Worstenlijn '100 procent Hollands scharrelvlees'. Verse worst stoppen in de keuken van Mister Kitchen.

Vanja van der Leeden
Amsterdam

Mister Kitchen is een culinair communicatiebureau bestaande uit Igor Sorko (de meest zakelijke), Maarten Hoekstra (de kok) en Daan Faber (de conceptuele opruier). 'Het eerste verseworstenmerk van ons land is een feit', aldus Mister Kitchen. Vandaag maken we worsten op hun werkplek op het Westergasterrein, een grote keuken met hier en daar wat Macbooks.

Concurrentie

Nederland heeft recht op goede worst volgens de heren. In de Franse en Italiaanse supermarkt liggen de ambachtelijke worsten voor het uitzoeken. In het Nederlandse schap is het aanbod daarentegen een worst nightmare. Volgens Sorko komt dat omdat retailers het vertikken verschillende merken aan te bieden. Het antwoord

is een eigen worstenlijn, mogelijk de aanjager van meer concurrentie in het vleesvak.

Als productontwikkelaar en culinair journalist volgt Mister Kitchen geen trends, maar zoekt zelf uit hoe het zit. Zo blijkt dat bij de teelt van veel biologische gewassen in de volle aarde meer water verloren gaat dan in een gesloten irrigatiesysteem van een kas. Mister Kitchen stopt dan ook bewust geen biologische kruiden in zijn worst en verspeelt hiermee het recht op het predikaat biologisch. Dat hadden ze sowieso al verbruid door een schareelboerderij te verkiesen boven een bio-boerderij. Qua dierenbehandeling en kwaliteit is die identiek, wat prijs en duurzaamheid betreft beter, vindt Mister Kitchen. Want ook de teelt van biologisch veevoer vraagt meer energie dan die van niet-biologisch voer. 'We willen een goed product voor dier, planeet en smaakpapillen.' Of dat verder biologisch is zal

ze (ja, heel flauw) worst wezen.

Benodigheden voor verse worst: een huis-tuin-en-keuken gehaktmolen. 'Wel een met vlijmscherpe messen in de machine, anders krijg je draderig vlees', adviseert Hoekstra. Verder een worststopper en een natuurdarm. Hoekstra zweert bij de darmen van Van Hessen. Die hebben ze van maatie merguez tot runderdiameter. Gebruikte vleesverhoudingen: 70% 'magere' varkensschouder en 30% 'vette' varkenswang. 'Maal het vlees eerst grof en desgewenst nog een keer fijner. Voeg wat water toe, zout en specerijen. Ik gebruik maar 10 gram zout op een kilo, meer heb je echt niet nodig. De overige kruiden en specerijen halen de smaak op.' Er gaat peterselie in, gemalen venkelzaad, korianderzaad, tijm en zwarte peper. Nederland mag recht hebben op goede worst, de verhoudingen van specerijen krijgen we niet. Dan zou Mister Kitchen het recept weggeven.

Het vlees moet nu goed doorgewerkt worden, zodat het gaat binden. Beter een lamme hand dan een rulle worst. Hoekstra legt uit: 'Als het niet bindt loopt het water er uit bij het bakken. Bovendien wordt je worst te rul'.

Duwen en spuiten

Vervolgens gaat de darm op de worstvultuit en dan begint het leukste: duwen en spuiten. Met beleid, want een gespannen worst betekent een knappende worst. De lange sliert wordt daarna geslingerd, zodat worstjes ontstaan. Normaal gaat de slinger een dag de koelkast in om de smaken erin te laten trekken. Vandaag garen we 'm meteen op laag vuur. De worst is sappig, kruidig en lekker zout. Met hier en daar een grof stukje. Ecochique supermarkt Marqt heeft al interesse getoond ze te verkopen.

► Worst bestellen kan op www.misterkitchen.nl.

Gefeliciteerd!

Bekende Amerikaanse ontwerpers hebben een designer-garderobe voor Ken gemaakt. De man van Barbie wordt vijftig dit jaar.



Koppie koppie

Hip in België: de Cat Library. Van onder boekenkast, van boven poezenmand – omdat de kat daar toch altijd al zit.



Wijntje elbij?

Een Chinees voedingsmiddelenconcern heeft een grote Bordeaux-wijngaard ingelijfd. Het is al de vierde Chinese overname in de regio.

