

DIY

do it yourself

VERSE WORST!

Mister Kitchen start het jaar ambachtelijk en draait zelf worst. 'We waarschuwen maar even: je eigen worstcreatie, helemaal naar eigen smaak, structuur en vorm, werkt verslavend. En je weet precies wat erin gaat! Last but not least, een zelfgemaakt worstje dwingt eindelijk veel respect af aan tafel.'





'Laws are like sausages, it's better not to see

them being made' (Otto von Bismarck wist niet waar hij het over had...)

De oorsprong van worst is niet eenduidig. Zowel de Chinezen als de Romeinen genoten al ruim voor de jaartelling van worstsoorten. En niet zonder (economische) reden: worst maken is dé manier om restvlees te gebruiken. En bovendien is gezouten en gedroogde worst (sausage/saucisson komt van salsus - gezouten in het Latijn) lang te bewaren en heel handig eten om mee te nemen op reis, door alle seizoenen heen.

Nederland is geen écht worstenland meer. Oké, wij hebben onze eigen rookworst, ossenworst en nog een aantal regionale droge worsten. Maar loop een slager in Frankrijk, Duitsland of Italië binnen en je begrijpt wat we bedoelen. Daar wordt met trots een heel assortiment verse worsten uitgesteld. Zelf gedraaid en in allerlei smaken. Dat willen wij ook! We beginnen bij de basis; de definitie van worst: een mengsel van gemalen vlees en dierlijk vet, met kruiden, specerijen en zout op smaak gebracht. Hiermee wordt een dierendarm of kunst darm gevuld. En daarna wordt deze gedroogd, gerookt of vers verkocht om te bakken. Op zoek naar het zo belangrijke omhulsel, de darm, belanden wij

bij Van Hessen. Ooit, in 1902, begonnen als familieslager in Groningen, nu een van de grootste verwerkers en leveranciers van darmen in de wereld. In hun indrukwekkende opslag in Nieuwerkerk aan de IJssel krijgen we een uitgebreide rondleiding. We leren alles over de verschillende soorten (varken, rund, schaap, geit), het verschil in kwaliteit en de arbeidsintensieve manier van schoonmaken en testen (elke meter darm wordt handmatig getest op gaatjes!). Mister Kitchen valt compleet voor de schoonheid van dit natuurproduct. Hoewel darm misschien niet al te fris klinkt, blijkt het een zeer schoon, reukloos en flexibel omhulsel voor eerlijke worst. Wij krijgen enkele 'tubes' varkensdarm mee van de hoogste kwaliteit.

Terug in onze keuken roepen we de hulp in van een slager die nog wekelijks zijn eigen worsten draait. Worstexpert Erik van slagerij De Wit in Amsterdam helpt ons malen, mengen en vullen. Daarnaast geeft hij eindeloos veel handige tips voor het bereiden (die wij natuurlijk doorspelen aan delicious.lezers tijdens de worst-workshop - kijk op pagina 93).

Wij draaien een klassieke boudin blanc, een origineel visworstje, een Italiaans venkelworstje en een échte Hollandsche rookworst

(je weet niet wat je proeft, je wilt nooit meer fabrieksworst!). Ondanks de winterkou bereiden wij de laatste twee worstsoorten buiten op echt vuur, zoals het hoort. En wel zeer mannelijk op de stoere zelfontworpen kruiwagenbarbecue mét rookoven van ontwerper en worstenliefhebber Frederik Molenschot (zie foodiefile - pag. 14). Omdat we nu toch lekker ambachtelijk bezig zijn, gebruiken wij Bois de Vigne-hout van oude Franse wijnranken om te grillen en roken (vanaf 2010 ook verkrijgbaar in Nederland). Het resultaat, zowel binnen in de pan als buiten op het vuur, is gewoonweg goddelijk. Eigen worst rules! Dus, landgenoten, sla allemaal aan het zelf worst draaien en maak van Nederland weer een worstland!

wat heb je nodig?

Voor deze worstrecepten heb je een gehaktmolen (misschien nog in de kast bij oma of tante) en een worststopper of worstmachine nodig. Die koop je bij een goed gesorteerde kookwinkel. Een alternatief voor de gehaktmolen is de keukenmachine met grof snijblad. De darmen bestel je bij een goede slager. Ook handig is een elektronische weegschaal zodat je de specerijen kunt afwegen, je kunt rauwe worsten niet proeven en weet dan niet of je meer of minder moet toevoegen.

Zonder apparaten kun je ook worst maken. Snijd het vlees zo fijn mogelijk met een koksmes, meng met de overige ingrediënten in een schaal en doe alles in een spuitzak met worsttuit. Werk de darm om de tuit en vul de darm.

mengen

- Een goede ingrediëntenverhouding:
 - * 60% vlees en 40% vet (bijv. kinnebakspek)
 - * 10% vocht op de totale hoeveelheid vlees en vet (bijv. witte wijn, water of room)
 - * 15 g zout per kilo
 - * specerijen en (verse) kruiden naar smaak
- Voor malen, mengen en vullen zijn er verschillende alternatieven en combinaties mogelijk, zowel elektrische als met de hand bediende machines. Wij gebruiken een speciale worstenmachine die alles doet. Kenwood heeft twee handige apparaten vanaf € 90.
- Knead de massa zodra deze gemengd en gemalen is tot hij zich bindt en aan je handen blijft kleven.
- Knead een miniburger en bak hem om de smaak te checken.



VISWORSTJES: HOUTEN PLANK DE WELDAAD DOEK NIJHOF MES STUDIO BAZAR
BOUDIN BLANC: BORD NIJHOF DOEK SISSY-BOY HOMELAND
ITALIAANSE WORSTJES: BORDEN, GLAZEN NIJHOF BESTEK DUIKELMAN
M.M.V. SISSY-BOY GERUIITE PLAID VAN DIJK & KO HOUTEN BANK EN STOELTJE
AMERICA TODAY GRIJZE TRUI H&M GERUIT OVERHEMD



Venkelworstjes

Mister Kitchen hoeft geen wijnadvies: bij worst hoort bier!

vullen

- Bestel darmen bij de slager. Varken is het meest gangbaar en werkt het gemakkelijkst, maar je kunt ook de smallere schapendarm gebruiken.
- Spoel de darmen goed schoon om het conserveerzout te verwijderen.
- Schuif het hele darmstuk over de vultuit of worststopper. Leg geen knoop in het uiteinde, dit leidt tot luchtballen.
- Begeleid de darm terwijl de machine aanstaat, zodat hij gelijkmatig wordt gevuld.
- Vul de darm niet overmatig; er moeten nog individuele worstjes van worden gedraaid.
- Draai gelijkmatig de worsten in het darmstuk of gebruik touwtjes zoals op de foto.
- Om verse worstjes steviger te krijgen, kun je ze voor het bakken even pocheren. Hierna kun je ze ook prima invriezen!
- Mocht je gebrek aan hardware of geduld hebben, vraag dan je (ambachtelijke) slager of hij van jouw mengsel worst wil draaien.

venkelworstjes

hoofdgerecht (voor 40 worstjes)

- 4 m varkensdarm
- 2 kg varkensschouder (slager)
- 1½ kg vetspek (slager)
- 25 g gemalen venkelzaad (toko of natuurwinkel)*
- 16 g gemalen korianderzaad (ketumbar)
- 30 g paprikapoeder
- 5 g cayennepeper
- 10 g grof gemalen zwarte peper
- 50 g zout
- klontje boter

Spoel de varkensdarmen onder koud stromend water van binnen en van buiten. Snijd de varkensschouder en het vetspek in stukken. Zet 350 ml water ±10 min. in de vriezer.

Maal het vlees in een gehaktmolen op de grove plaat. Meng het venkelzaad, korianderzaad, paprikapoeder, de cayennepeper, zwarte peper, 50 g zout en het koude water door het

gehakt en maal op de middelste plaat (niet te grof, niet te fijn). Meng het vlees met je handen tot het 'bindt' (aan je handen blijft hangen).

Vul de darmen met een worststopper of worstmachine. Maak een lange worst en draai de worst op gelijke afstanden, zodat er kleine worstjes van ongeveer 8 cm ontstaan.

Verhit een pan ruim water en breng aan de kook. Houd tegen de kook aan en pocheer de worst in bijna 20 min. gaar. Verhit een droge antiaanbakroosterpan op middelhoog vuur en bak de worst enkele minuten voor een mooie bruine korst. Voeg evt. na 2 min. een klontje boter toe. Lekker met geroosterde aardappels.

* Of maal zelf venkelzaadjes fijn in een vijzel of keukenmachine of zelfs in een koffiemolen. Bereiden ± 1½ uur.

worst invriezen

Direct na het pocheren kun je de worsten invriezen (bij rookworsten na het roken van de worst). Als je toch bezig bent...



Boudin blanc met geroosterde wortel en pastinaak

Visworstjes met risotto

'Tja voor rookworst is rook nodig,' Mr. Kitchen verklaart de

enorme rookpluimen aan de gealarmeerde parkopzichter

boudin blanc met geroosterde groenten uit de oven

hoofdgerecht (voor 20 kleine worstjes)

2 m varkensdarm
600 g mager varkensvlees (bij voorkeur varkensschouder, slager)
400 g vetspek (bij voorkeur rug- of kinnebakspek, slager)
100 ml slagroom
3 g gemalen witte peper
1 g gemalen foelie
1 g gemalen nootmuskaat
15 g zout
1 ui, fijngesneden
klontje boter

Spoel de varkensdarm onder koud stromend water van binnen en van buiten.

Snij de varkensschouder en het vetspek in stukken. Zet de slagroom 10 min. in de vriezer. Meng de peper, foelie, nootmuskaat.

Maal het vlees in een gehaktmolen op de grove plaat (of gebruik de keukenmachine). Meng het specerijenmengsel, 15 g zout, de ui en de room door het gehakt en maal op de middelste plaat (niet te grof en niet te fijn). Meng het vlees nu met je handen tot het gaat 'binden' (het blijft dan aan je handen hangen). Vul de darmen met een worststopper of met een worstmachine. Maak een lange worst en draai de worst om de ± 5 cm, zodat er kleine worstjes van ± 4 cm ontstaan. Verhit een pan ruim water en breng aan de kook. Hou het water tegen de kook aan en pocheer de worst in bijna 20 min. gaar. Verhit een droge antiaanbakkoekenpan op middelhoog vuur en bak de worst enkele minuten voor een mooie bruine korst. Voeg evt. na 2 min. een klontje boter toe. Bereiden ± 1 uur en 20 min.

geroosterde wortel en pastinaak

bijgerecht (4 personen)

4 pastinaken (groenten- of natuurwinkel of markt)
4 winterwortels *
4 takjes tijm
200 ml olijfolie

Verwarm de oven voor op 180° C. Snijd de groenten in lange repen. Snijd de wortels in wat dunnere repen (deze hebben meer tijd nodig om zacht te worden). Ris de tijm van de takjes en meng de groenten met de tijm, olijfolie en grof zeezout. Rooster de groenten 30 min. in de voorverwarmde oven en serveer met de worstjes.

* Op de foto zijn zwarte of oerwortels te zien, deze zijn te koop bij Marqt en op sommige biologische boerenmarkten. Bereiden ± 40 min.

visworstjes met risotto

hoofdgerecht (voor 12 worstjes)

1 m varkensdarm
150 g prei
200 g gepelde rauwe gamba's
400 g witvisfilet (bijv. heek of koolvis)
1 eiwit
200 ml room
10 g bieslook, fijngesneden
5 g bladpeterselie, fijngesneden
2 g gemalen witte peper
15 g zout
klontje boter
extra nodig: keukentouw

Spoel de varkensdarmen onder koud stromend water van binnen en van buiten. Snijd de prei fijn en blancheer 2 min. in kokend water. Pureer de gamba's en de visfilet met het eiwit in een keukenmachine. Schenk er de room bij terwijl de machine draait. Voeg zout en peper

toe en draai nog even door. Meng de vismassa in een kom met de prei, bieslook, peterselie, witte peper en 15 g zout. Spatel voorzichtig door. Vul de darmen met een worststopper of -machine. Maak een lange worst en maak hierin om de 8 cm met touw een knoop, zodat kleine worstjes ontstaan. Breng ruim water aan de kook. Houd tegen de kook aan en pocheer de worst in bijna 15 min. gaar. Verhit een droge antiaanbakkoekenpan op middelhoog vuur en bak de worst enkele min. voor een bruine korst. Voeg evt. na 2 min. een klontje boter toe. Bereiden ± 1½ uur.

visrisotto met knoflook en tijm

bijgerecht (4 personen)

100 ml olijfolie
1 sjalot, fijngesneden
1 teentje knoflook, fijngesneden
5 takjes tijm, blaadjes gerist
250 g risottorijst (lieft arborio of carnaroli)

100 ml witte wijn
1 l visbouillon (van blokjes)
200 g doperwt (diepvries)
50 g roomboter

Verwarm in een ruime pan de olijfolie en bak de sjalot, knoflook en tijm 5 min. zachtjes (laat niet kleuren). Voeg de risottorijst toe en bak mee tot de korrels glazig zijn. Zet het vuur hoger en blus na 2 min. de rijst met de witte wijn. Roer goed door met een houten lepel. Voeg een eerste soeplepel bouillon toe. Roer en voeg nog wat bouillon toe. Laat de rijst de bouillon opnemen. Herhaal tot de rijst beetgaar en romig is; dit duurt ± 18 min.

Verhit ondertussen een pan water en kook de doperwt beetgaar in ± 5 min. Giet af en roer door de risotto. Haal de pan van het vuur, roer de boter erdoor en verdeel de risotto over over 4 warme borden. Leg de visworstjes erbij. Bereiden ± 30 min.

workshop zelf worst maken met mister kitchen ←

Wil je zelf ook eens proberen worst te maken? Mister Kitchen geeft op zaterdag 27 en zondag 28 maart twee workshops worst maken, exclusief voor lezers van delicious. Je leert de slagerskneepjes van het vak, zodat je voortaan je eigen worsten kunt draaien. Schrijf je snel in, want het aantal deelnemers is beperkt!

de locatie

De professionele keuken van Mister Kitchen bevindt zich op het terrein van de historische Westergasfabriek in Amsterdam. Hier vinden ook veel delicious. fotoshoots plaats.

de chefs

Mister Kitchen Maarten zwaait als culinair directeur en ervaren chef de scepter in de keuken. Hij ontwikkelt alle Mister Kitchen-recepten, ook de recepten voor de worstworkshop. Daan is verantwoordelijk voor de achtergrondverhalen en nieuwe culinaire concepten. Samen zorgen zij voor een supermiddag, leerzaam en lekker!

de workshop

Daan en Maarten beginnen met een gedegen uitleg over worst maken. Daarna gaan de handen uit de mouwen en in het vlees (en ook vis!) om vier verschillende worstvullingen te maken. Vervolgens komt de zo belangrijke vul- en sluittechniek aan bod. Dan zijn de worsten klaar en hoeven ze alleen nog maar bereid te worden. Aan het eind van de middag ga je met z'n allen aan tafel voor een uitgebreide proeverij van de worst en seizoensgerechten. Uiteraard met bijpassende bieren en wijnen.

WAAR Mister Kitchen, Cultuurpark Westergasfabriek, Pazzanistraat 21, Amsterdam (kijk op www.misterkitchen.nl voor een routebeschrijving).

WANNEER zaterdag 27 en zondag 28 maart 2010, 14 - 18 uur.

PRIJS € 75 p.p., inclusief uitgebreide worstproeverij met bijpassende gerechten.

RESERVEREN Mail Igor Sorko van Mister Kitchen: igor@misterkitchen.nl of bel 06 5341 0022.

Dit is de eerste keer dat ik worsten rook in een kruiwagen! (slager Erik verbaast zich over de mobiele bbq/rookoven)

rookworst

hoofdgerecht (voor 5 rookworsten)

- 1½ m varkensdarm
- 600 g mager varkensvlees (bij voorkeur varkensschouder, slager)
- 400 g vetspek (bij voorkeur rugspek of kinnebakpek, slager)
- 3 g gemalen witte peper
- 1½ g gemalen foelie
- 15 g kleurzout (slager)*

Spoel de varkensdarmen onder koud stromend water van binnen en van buiten. Snijd de varkensschouder en het vetspek in stukken. Meng de specerijen en zet 100 ml water 10 min. in de vriezer. Maal het vlees in een gehaktmolen op de grove plaat. Meng het kleurzout, de specerijen en 100 ml water door

het gehakt en maal op de fijnste plaat in de gehaktmolen. Meng het vlees met je handen tot het gaat 'binden' (het blijft dan aan je handen hangen).

Vul de darmen met een worststopper of op een worstmachine. Maak een lange worst en vorm er rookworsten van door de darm door te knippen op elke 40 cm. Maak met een touwtje aan beide kanten een knoop en bind de knopen aan elkaar. Dep de buitenkant van de worst goed droog en laat (liefst op een droge plek) twee uur hangen aan een stok.

Rook de worst in een rookoven gedurende ± 1 uur op 70° C. De worst is klaar als deze een donkere, 'gerookte' kleur heeft.

Breng water aan de kook, leg de worst erin en doe het vuur uit. Laat de worst 10 min. in het water liggen voordat je hem aansnijdt.

* Slagers- of kleurzout is keuzenzout vermengd met nitriet. Dit mengsel wordt gebruikt als conserveermiddel met behoud van de kleur van het produkt. Bereiden ± 4 uur. **d.**

inspiratie & instructie

- www.thespicysausagesource.com
- www.sausagesource.com
- www.sausagemaking.org
- **Charcuterie: the craft of salting, smoking and curing**, door Michael Ruhlman (uitgeverij W. W. Norton)

HET MAKEN VAN DEZE WORSTEN WERD MEDE MOGELIJK GEMAAKT DOOR: SLAGERIJ DE WIT (AMSTERDAM), VAN HESSEN (WWW.VANHESSEN.COM), BOIS DU VIGNE (WWW.BOISDUVIGNE.NL), KENWOOD (WWW.KENWOODWORLD.COM), FREDERIK MOLENSCHOT (WWW.KRUIWAGENKEUKEN.NL)

