

Maarten Hoekstra, kok bij Mr. Kitchen, heeft worsten maken als specialiteit en hobby. Van scharrelvlees, gekruid met venkel, bieslook, nootmuskaat, mosterd of peterselie.

Worst van Mr. Kitchen



Dit stukje begint op een kille dag in september, tijdens de Week van de Smaak. Het terrein van de Westergasfabriek in Amsterdam is bezet door grote tenten: het Rollende Keukens Festival is neergestreken op het veel betreden gras. Mobiele restaurants uit heel het land zetten hun niet-alledaagse tenten op, alsof het een circus is. Het waait, een enkele vlaag regen jaagt de gretige eters onder de afdakjes

En daar geurt het naar worst. Worst van Mr. Kitchen, staat er op een bordje. Heerlijke worst, vers van de grill, een traktatie op deze gure septembermiddag: rulle vulling, knapperig vel en de smaak van een onverwachte toevoeging. Lavendel? Nee, het is venkel. En, niet onbelangrijk, gemaakt van scharrelvarkensvlees.

Maar ja, een worstje op een verlaten zondagmiddag, ergens in Amsterdam, moet je daar de lezers van een landelijke krant mee lastig valen? Het onderwerp verdwijnt in het laatste 'mooie herinneringen', naast de appeltaart van mijn oma en het verloren recept voor mislukt brood.

Tot een bericht op internet het laatste weer opentrekt. 'Worst van Mr. Kitchen broodje van de maand bij De Bijenkorf', meldt de website van het hoofdstedelijke warenhuis. 'Venkel-tijmworst op een wit broodje van het Vlaamsch Broodhuys'. Op naar Amsterdam.

Daar zit het eetcafé van de Bijenkorf, La Ruche genaamd, op de begane grond, met uitzicht op De Dam. Tussen de broodjes tonijnsalade en



De worstjes garen tot bruin zonder te spetten, altijd een teken van kwaliteit.

FOTO JEROEN THIJSSSEN

roggebrood met spek liggen de maandaanbiedingen, bruine broodjes, geen witte, waarin drie plakjes worst zijn weggewerkt tussen de blaadjes rucola. Het kan eraf bij de Bijenkorf, voor 6,75 euro. En erger, die worst is koud! Zo kun je hem toch niet proeven? Alleen op temperatuur komen smaken los. Het broodje zelf is goed, luchtig, knapperig, niet al te overheersend van smaak. De koude worst blijft niet echt overeind

tussen de groene blaadjes, vooral de smaak van venkel overheerst.

Jammer, jammer, het had zoveel beter kunnen zijn.

Gelukkig is Mr. Kitchen gevestigd in Amsterdam, gelukkig zijn ze onmiddellijk bereid om mij een aantal worsten te doneren, die van de Bijenkorf, maar ook andere varianten. Een kalfsworst met mosterd en peterselie en varkensworst met nootmuskaat en bieslook.

Hoe komt Mr. Kitchen eigenlijk aan die aparte recepten?

„Zelf ontwikkeld”, zegt Igor Sorko van Mr. Kitchen opgewekt. „Onze kok, Maarten Hoekstra, heeft worst maken als specialiteit en als hobby.” Dat verklaart wel wat, ja. Waarom meerdere soorten? En komen ze nog ergens anders te liggen dan koud bij de Bijenkorf.

„Dat is wel de bedoeling”, zegt Sorko. „Wij vinden dat Nederlanders

recht hebben op goede worst. Die ligt niet bij de supermarkt en niet iedereen heeft een goede slager in de buurt. In dat gebrek willen wij voorzien.”

Of het er ook van komt? Er moet nog een groothandel of een keten ontstaan die de worsten in de schappen wil leggen. De vraag is of dat de moeite waard zal zijn voor de gemiddelde consument.

In mijn vrolijke keuken garen de worstjes tot bruin zonder te spetten, altijd een teken van kwaliteit: er zit geen of weinig water in. Na een kleine twintig minuten zijn ze klaar, bruine rolletjes op een wit bord. De

‘Wij vinden dat Nederlanders recht hebben op goede worst’

Igor Sorko van Mr. Kitchen

venkel springt er weer uit, sappig en geurig en apart. Ook de varkensworst met nootmuskaat mag er zijn, subtiel gekruid, sappig en los in zijn vel. De kalfsworst, ten slotte, is wat magerder, goed van smaak en stevig van vlees, alleen de peterselie smaakt wat te veel naar spinazie.

Maar ach, dat is een kleinigheid. Dergelijke worsten wil ik wel bij mij om de hoek kunnen kopen. Ideeetje voor V&D?