

EET TEAM

Harold Hamersma & Ronald Hoeben
keuren wijnen, spijzen en
culinaire noviteiten

De worst is er klaar voor

Misschien heeft de crisis er aan bijgedragen dat een veel groter gezelschap dan louter slaggers en fabrikanten zich op de worstproductie heeft gestort. Worst is in een darm gepropt gehakt. Je kunt er van alles in kwijt, getuige de oude Brabantse wijsheid: **wie worst koopt of een weduwe trouwt, weet nooit wat anderen er hebben ingedouwd.** Niettemin wordt er steeds meer worst met steeds nobeler bedoelingen gemaakt. Professionele parttime worstmakers hebben gemerkt dat je er een eigen uniek product mee schept en dat er ook nog wat aan te verdienen valt.

Een koksbedrijfje dat Mister Kitchen heet, ontdekte een gat in de (super)markt waar verse braadworst in past. Prima worsten

Wijn bij worst

Bij de introductie van hun worstentrio heeft Mister Kitchen (zie elders dit Eetteam) behendig ingespeeld op de hedendaagse ambitie van de vaderlandse lekkerbek om ieder gerecht bij te laten staan door een bijpassende wijn. Zo werd het varkensworstje met venkelzaad en tijm geflankeerd door een Griekse Gaia Estate 2010 van de assyrtikodruif (€14,40), die tot witte wijn heeft mogen geraken via eigen gisten. De worst van hetzelfde basismateriaal, maar dan uitgevoerd met bieslook- en nootmuskaataccessoires werd terecht gekoppeld aan de rode Italiaanse Borgo di Colloredo 2005 (€11,90), een blend van montepulciano en aglianico uit Biferno, de mooiste herkomstbenaming binnen Molise. En ook het kalfsworstje met mosterd en peterselie werd aan rood toevertrouwd, ware het niet dat de Arturo Garcia Solar de Sael Roble



2006 (€9,95) afkomstig was uit het Spaanse Bierzo, het noordwestelijke deel van Spanje waar de menciá druif tot zulke prachtige dingen in staat is. Aldus vormden de drie worsten een twee-eenheid met hun wijn. | HH

Importeur Les Généreux, www.lesgenereux.nl.

van scharrelvarken en kalf met verse kruiden in natuurdarm. Het is de bedoeling dat de pakjes van vier varkensworsten (340 gram) voor een euro of vier in de schappen komen te liggen, de kalfsworsten voor een euro meer. Het is alleen nog even zoeken naar een afnemende supermarkt. Op www.hpdetijd.nl is een verklarende worstvideo over het onderwerp te zien. | RH

