



## VLEES BEREIDEN MET DRANKEN

# ‘UITSTRALING EN ALLURE’

In landen rondom de Middellandse Zee wordt al jaren volop met alcoholhoudende dranken gekookt. Ook in ons land is dat steeds meer in opkomst. Speciaalbieren, sherry of port geven een bijzondere uitstraling aan een product. Wijn kan zelfs een eenvoudig (vlees)gerecht juist dat duwtje geven, waardoor het uitzonderlijk lekker wordt.

DOOR LINDA VAN 'T LAND

“Drank en vlees vormen een fantastische combinatie en zijn ontzettend veelzijdig inzetbaar”, zegt Jolanda van Dongen, kok en eigenaar van kookatelier Betty Blue in Gouda. “Je kunt vlees in drank gaar sudderen, het vlees ermee marinieren of het erin flamberen. Met drank kun je ook prachtige sauzen maken die mooi combineren met vlees, eventueel gebruikmakend van de botten van dat vlees. Als je een vleesgerecht maakt dat typisch bij een bepaalde streek of land hoort, gebruik dan bijvoorbeeld een bijpassende wijn uit dat land.” Een scheut rode wijn kan een krachtige bouillon extra smaak geven. Ook een dressing waarin azijn door wijn vervangen wordt, krijgt een bijzonder accent.

Een gerecht wordt zo goed als de ingrediënten die erin zitten. “Is de wijn niet goed genoeg om te worden gedronken, gebruik hem dan ook niet in de keuken”, luidt het advies op de website Smulweb. “Maar je kunt ook overdrijven. Een kostbare wijn drink je op, daar kook je niet mee.”

De beste wijnen om mee te koken, zijn jonge, krachtige wijnen met een behoorlijk alcoholgehalte. Een wat ‘slappere’ wijn met een lager alcoholgehalte krijgt meer kracht door wat sterkere drank toe te voegen, zoals cognac of jenever. Dronken zal de consument er niet van worden: na tien minuten koken is alle alcohol verdwenen, alleen de smaak blijft achter.

Dat is overigens wel iets om rekening mee te houden, wanneer er kinderen mee-eten.

### Boeuf Bourguignonne

Slager Arno Wapenaar van de Culinaire Slager in Vlaardingen voegt rode wijn toe aan zijn Boeuf Bourguignonne, aan zijn hertengoulash en aan zijn verse Toscaanse worstjes, de salciccia. “Wanneer we vermelden dat er een speciale wijn verwerkt is in een gerecht, geeft dat het product net iets meer allure”, vindt hij. “Je hoeft ook niet per se met de goedkoopste wijnen te werken. Gebruik je een goede wijn, dan kun je dat doorberekenen in de prijs van het product. Als je er maar duidelijk over communiceert richting de consument.”

Taaie vlees wordt door marinieren, koken of stoven in wijn vanwege de zuren erin zachter en malser. De drank kan ook op het laatste moment worden toegevoegd aan een gerecht. Meestal worden daarvoor versterkte wijnen, zoals madeira, port of sherry gebruikt. Wanneer wijn wordt toegevoegd aan net gebakken en dus heet vlees, dient het eerst verwarmd te worden. Het vlees ‘schrikt’ zich anders taaie.

### Bierbitterballen

Slager Ben Telman uit Aalsmeer heeft zich laten inspireren door een lokale bierbrouwer. Want naast wijn wordt er steeds vaker gebruik gemaakt van (speciaal)bieren om

### HERTENBIEFSTUK MET SAUS VAN RODE PORT EN VIJGEN

*Recept afkomstig van Jolanda van Dongen: “Combineer eens een stuk rosé gebraden hertenbiefstuk met een saus van rode port en verse vijgen.”*

#### Ingrediënten:

- 4 dl gevogeltefond
- 4 dl rode port
- 1 kaneelstokje

#### Bereidingswijze:

Kook de ingrediënten samen in tot de helft van de massa. Laat de verse vijgen enkele minuten meekoken. Serveer de saus over de hertenbiefstuk.



## STOOFSCHOTEL MET BIER

Recept afkomstig van Ben Telman van De Bierbroertjes ([www.bierbitterbal.nl](http://www.bierbitterbal.nl)). Telman: "Wanneer je bij het bereiden van een stoofschotel aan het eind nog een scheut van de gebruikte drank toevoegt, behoud je de smaak hiervan heel goed in het gerecht. Anders blijft na het koken alleen de zoetige smaak over."

### Ingrediënten:

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| - 2 kg runderstoofvlees<br>(grof gesneden, bij voorkeur riblap) | - 2 teentjes knoflook |
| - 2 flesjes donker bier naar keuze                              | - 1 grote winterpeen  |
| - 250 g champignons   | - 1/2 witte kool      |
| - 1 grote ui  | - 100 g bloem         |
|   | - 2 grote tomaten     |

### Bereidingswijze:

Bestrooi het rundvlees met een beetje peper en zout. Snijd de ui en knoflook fijn en bak ze aan in boter. Voeg het vlees toe en schroei het dicht. Blus het vlees in geheel af met anderhalf flesje bier. Voeg na een uur laten sudderen de grof gesneden groente toe. Voeg na tweeënhalve uur laten sudderen de bloem toe. Goed roeren, de jus gaat binden! Voeg na drie uur de laatste halve fles bier toe en laat de stoofschotel nog even staan op laag vuur.



## Drank geeft gerechten een meerwaarde

vleesgerechten te bereiden of te begeleiden. "In Haarlem wordt het speciale Jopenbier gebrouwen. De brouwer heeft ons gevraagd een bitterbal te bedenken, gemaakt met één van hun bieren", vertelt Telman enthousiast. "We hebben proeven gedaan met vier verschillende soorten bier. Wanneer je speciaalbier gaat koken, karamelliseert het enigszins en blijft er een zoetige smaak achter. In de nasmaak proef je het bier nog heel subtiel, maar ook de niet-bierdrinker lust onze bitterbal zeker." De bierbitterbal is gepaneerd met panko, een Japanse broodkruim die goed krokant blijft en wat grover van structuur is dan de normale paneerlaag van een bitterbal. "De reacties waren overweldigend", vertelt Telman. De snack wordt inmiddels via groothandels door heel Nederland verkocht.

Als slager is hij inmiddels aan het experimenteren met meerdere vleesgerechten bereid met alcohol. Hij vindt het een goede combinatie: "Drank geeft gerechten een meerwaarde. Dat zie je terug in de marge."

Graag maakt hij stoofschotels, omdat daarin verschillende ingrediënten kunnen worden gebruikt. "Er kan eigenlijk van alles en nog wat in. Ik snijd de groenten vaak vrij grof, zodat ze hun structuur behouden. Dat oogt vol en smakelijk." Tijdens het bereiden van stoofschotels voegt Telman op het laatste moment nog wat extra wijn of bier toe. "Als je aan het einde de schotel nog even met de gebruikte drank afblust, behoud je die specifieke alcoholsmak."

### Patrijspoten in sherrysaus

Eric Lamphen, chef-kok bij restaurant Lokaal Victoria in Zeist, bereidt zijn vlees regelmatig met alcoholhoudende dranken. Naast bier en wijn gebruikt hij ook port of sherry. Op de menukaart zijn inmiddels eendenborst met een dressing van rode port, stoofvlees in rode wijn of patrijspoten in sherrysaus voorbij gekomen. "Ik stook de patrijspotjes gaar in sherrysaus, zodat ze goed de smaak van sherry aannemen." Hij gebruikt ongeveer 250 milliliter alcohol op anderhalve liter saus. "Om de smaak van

drank te versterken, reduceer ik het eerst tot een stroperige basis.” Lamphen denkt dat bijvoorbeeld stoofschotels bereid met alcoholhoudende dranken prima door slagers kunnen worden aangeboden. “Ik kan mij zelfs voorstellen dat er restaurants zijn die dat bij een vakman willen inkopen”, knikt hij. “Vleesgerechten bereid met alcoholhoudende dranken horen bij de klassieke keuken, maar vragen wel om de nodige vakkennis. Veel horecagelegenheden willen dergelijke gerechten graag

aanbieden. Wellicht willen zij inkopen bij de slager?”

Telman kan het iedere slager aanraden om enkele vleesgerechten met alcohol aan te bieden, zeker tijdens de feestdagen. “Drank geeft een gerecht iets aparts, het is een keer anders dan anders. Het getuigt van specialisatie en geeft je bedrijf uitstraling, je kunt je er als vakman echt mee onderscheiden. Een karbonaadje kan men immers ook wel bij de supermarkt krijgen.” ■

### WIJNVERKOOP IN SLAGERIJ

Jolanda van Dongen heeft een tip voor de slager die wijn bij zijn gerechten wil verkopen: “Leg kleine flesjes drank in de toonbank bij het vlees waarbij het past en maak aan de hals van het flesje een mooi recept vast.” “Door wijn in de toonbank te leggen, laat je goed zien welke combinaties er mogelijk zijn”, beaamt Gertjan Kiers, demoslager en gastdocent op de Universiteit van Amsterdam. Slagerij Wapenaar verkoopt naast zijn vlees een biologische witte, rode en rosé-wijn in de winkel. “Het is voor ons geen omzetmaker, maar een goed artikel voor de bijverkoop”, aldus Arno Wapenaar. “Het gemak dat de klant de wijn zo mee kan nemen en niet meer elders hoeft te halen, is vaak een doorslaggevend verkoopargument. We hebben gemerkt dat wijnen onder de tien euro beter verkopen dan de meer exclusieve soorten.”

Wapenaar benoemt de wijnen ook in zijn kerstfolder bij de verschillende kerstmenu's. Kiers juicht dat van harte toe: “Presenteer jezelf als vakman, laat zien dat je kennis hebt van vlees en van producten die daarbij horen. Geef de klant goede bereidingstips.” Wat Kiers betreft, gaat de moderne slager zelfs nog wel een stapje verder: “Werk samen met de wijnwinkel op de hoek en ga eens bij een kok in de leer, die je het hemd van het lijf kunt vragen. Gooi zoveel mogelijk bagage in je tassen! Je zult zien dat de consument je trouw blijft. Je winkel wordt een proeverij en jij bent de specialist.”



Cumberlandsaus, een klassieke saus uit de Engelse keuken met onder andere sinaasappel, rode bessenjam en port