

ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (vervolg)



De Darmen : beter gekend als “vette darmen”, worden omgekeerd goed geschrobt, meermaals afgezoden en dan gestoofd. Zo bereid behoorden zij, net als gesmolten vet met kaantjes, ajuinsaus en dergelijke zaken tot het menu van de minstbeedden en zijn nu (gezien de veranderde levensomstandigheden en ook de onaangename reuk bij het bakken) zo goed als volledig verdwenen. Alleen kan ik nog een bereiding aanbevelen van kalfsdarmen “à la vinaigrette”. Men laat de gereinigde darmen een kwartuur afkoken, dan afkoelen. Men snijdt ze in stukken die men dan goed laat koken in een witte saus. Men laat ze verzijpen en dient ze dan op omringd van groene peterselie met een saus van olie, azijn, peper, zout, ciboeel, dragonderkruid, zeer fijngehakte peterselie.

Zwezerik : Vroeger, bij de gewone mens, zo begon onze Keukenpiet, was dat alleen een tamelijk waardeloos iets dat in stukjes gesneden moest bijgevoegd worden in de Gentse stoverij. Nu is het meestal een fijne brok, vooral kalfszwezerik, gebruikt in verschillende keurgerechten. Maar, zo vervolgde onze nog maar half herstelde vriend, belooft aan uw lezers dat ik vol-

gende maal daarover nog een en ander zal vertellen, ook over de nog niet behandelde “uitersten”, als daar zijn : de **kop** (met **tong** en **hersenen**, beide lekkere beetjes) de **staart** en de **poten** (de puten en urens!); ook de **bloeden witte worsten** zullen wij behandelen en de fameuse **pens**.

En zeg meteen aan de ongeduldige vrienden die ons vroegen waar het recept blijft van de beloofde “choucrouste” dat het volgen zal evenals een voorloper van de op straat verkochte frieten, vroeger de pelle patatten (1) : namelijk de **boekweitkoeken**, en trek er nu maar uit, 'k ben moe. Daarop lieten wij onze wat zenuwachtig geworden Keukenpiet voorlopig met rust : wij zullen 't afwachten!

“Met moed, volharding en geduld
Wordt ook de zwaarste taak vervuld”.

Deze spreuk van mijn oude tante was ik aan het herdenken toen ik mij naar Oude Keukenpiet begaf mij afvragend hoe het sinds de laatste maal met zijn humeur gesteld zou zijn. 't Viel mee. Van bij de geopende deur schonk tante Mele mij reeds een geruststellend knipoogje; en inderdaad, Keukenpiet scheen in een bovenste beste luim, en vervolgde direkt zijn keukenreelaas met :

De Zwezerik (of cepier) : Deze fijne spijs (het gaat hem hier vooral over kalfszwezerik) wordt op verscheidene manieren voorbereid :

a) Na een koppel zwezeriken een kwartuur te hebben laten koken, legt men ze in koud water, snijdt ze in stukken, die dan opnieuw gekookt worden in een witte saus. Na ze te hebben laten verzijpen dient men die op omringd van peterselie en geeft men daarbij, in een afzonderlijke sauspan opgediend, een soort tartarensaus met olie, azijn, peper, zout, ciboel, dragonderkruid en fijngehakte peterselie.

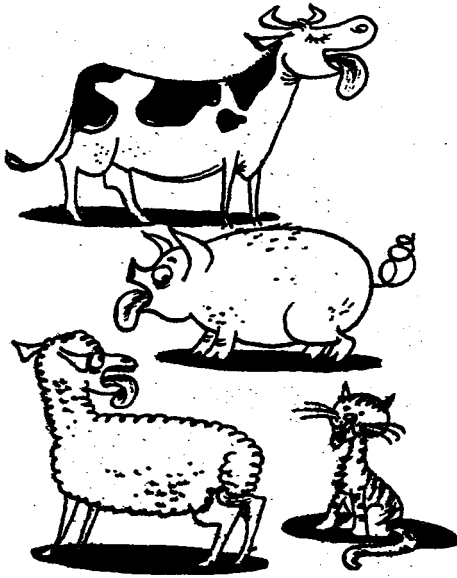
b) Gereinigde en in bouillon gaargekookte kalfszwezeriken worden, eerst in geklutste eieren gewenteld, daarna in geraspte beschuit met geraspte kruidnoot gemengd en zo gebakken op het vuur in kokende boter op de koekenpan. Voor het opdienen worden er druppels citroensap over gedropt.

c) Op een derde manier wordt de in bouillon gaar gekookte zwezerik in de bloem of in meel gedraaid, daarna in de kokende boter op de koekenpan gebakken en opgediend met rondkens boter en een in stukken gesneden citroen.

d) De meestgeliefde manier is echter als vulsel, vermengd met champignons, soms met toevoeging van afval van gevogelte opgediend in een groot vol-au-vent, in viedetjes, ook in kroketten. De variatie daarvan is zeer uitgebreid.

En zo komen wij nu stilaan tot de belangrijke kop. En daaruit nemen wij nu eerst en vooral de tong. Het voornaamste is hier :

(1) Zie “Ghendtsche Tydinghen” 1982 - nr. 3 - p. 144.



De Rundstong : De allereerste en voornaamste bewerking voor een rundstong is ze eerst twee à drie uur (anderen zullen zeggen 24 uren) in water met zout te dompelen dat verscheidene malen ververst wordt om ze te laten wit trekken. Dan komt het afkoken gedurende 2 à 3 uur en het pellen terwijl zij warm is. De ene zal nu het koppeling verwijderen als minderwaardig terwijl de anderen dit zullen voorstellen als zijnde de fijnste brokjes vooral met de aangehechte klieren. De tong wordt dan meestal in dunne schillen gesneden en op een schotel gelegd. Het is echter bij het opdienen dat de voornaamste smaak ge-

geven wordt door de toegevoegde saus waarmee men ze overgiet : hetzij een zure eiersaus, een konkommersaus, een kampernoeliesaus, een tomatensaus, een saus van aalbessen of ook met een blonde kappersaus; men voegt er gestoofde vruchten bij, zoals krieken, peren of pruimen, ofwel asperges met parmezaansaus.

Een andere bereiding bestaat er in de gepelde tong te overgieten met een weinig bouillon, een geutje azijn met toevoeging van konkommers, peterselie, ciboel, sjalotten, alles zeer fijn gehakt. Men voegt er dan nog zout en grove peper bij en geraspt brood, en men plaatst de schotel op een stil vuurtje en laat alles braden tot een dikke korst op de bodem komt. Bij het opdienen voegt men er eenvoudig een weinig bouillon bij. Nog een andere bereiding : men doorspekt de gekookte en gepelde tong met spek, en kruidt ze met zout, muskaatnoot, gehakte peterselie en sjalotten. het sap laat men verkoken zodat men alzo een bruine saus bekomt.

Men kan ook de gepelde tong eenvoudig bestrooien met geraspte beschuit en zo laten stoven in de oven.

Kalfstong : De kalfstong speelt gewoonlijk hare voornaamste rol bij het bereiden van de kalfskop in zijn geheel. Men kan er echter afzonderlijk een heel lekker gerecht van maken.

De kalfstong, na geweekt te zijn, wordt opgezet in koud water met, zoals voor een gewone soep, toevoeging van zout, peper, groenten en specerijen. Op een stil vuur komt zij bijna gaar. Dan bereidt men een saus bij middel van een zestal kampernoelies, wat peterselie en ciboel, laat alles opkomen in de boter, bestrooit het geheel met bloem en leng aan met witte wijn. Na



toevoeging van peper en zout brengt men het geheel aan de kook en legt er dan de in schillen gesneden tong in; na een half uur koken legt men de gesneden tong op een schotel, steekt de saus door een teems, voegt er het sap van een halve citroen bij en er kan worden opgediend.

Schaapstong : Een mengsel van schapentong en pootjes vormt een lekker geheel. Men laat alles samen koken in water met zout, peper, laurierblad en thymus. Het vlees moet maar juist overdekt zijn. Gaar gekomen wordt alles in stukken gesneden

en opgediend met een witte saus gemaakt met het kooknat en aangevuld met een eierdooier en wat citroensap.

Anders bereid : de schaapstong, gekookt en gepeld, laat men verzijpen. Men laat fijngehakte kruiden en kampernoelies in de boter opkomen samen met fijngehakt spek en specerijen. Men voegt er de tongen bij en laat het geheel koud worden.

De tongen met bijkomend vulsel komen nu ieder terecht in een geboterd papier gesneden in hartvorm en er gans rondgeplooid. Men laat zachtjes roosteren, langzaam, begietend met wat gesmolten boter. Zo bekomt men schaapstongen in papilloten. Men kan die ook opdienen met doorgestoken bonen, erwten of spinazie, overgoten met het kooksap. Ook wel met een tomatensaus.

Varkenstongen : De varkenstongjes worden meestal na mals gekookt te zijn gepeld en in een bokaal gebracht vol vleesgelei en gesteriliseerd. Deze varkenstongjes worden veel gebruikt in koude gerechten.

R.V.
('t vervolgt)