



STAMPPOT MET PALMKOOL EN ROOKWORST

WORSTJE ERBIJ?

Rookworst, chipolata, merguez, boudin blanc, jagersworst, salsiccia, bloedworst: en of we worst lusten! Niet in de laatste plaats omdat er bij elk gerecht wel eentje te bedenken is.

Samuel Levie laat 't zien.

Tekst, receptuur & foodstyling **Samuel Levie** Styling **Marian Flint**
Fotografie **Saskia van Osnabrugge**





WILDPASTEITJES

STAMPPOT MET PALMKOOL EN ROOKWORST

Deze simpele stamppot is geweldig wintervoer. Rookworst is wat ons betreft een van de lekkerste worsten, maar helaas is er veel rommel op de markt. Ga dus vooral op zoek naar ambachtelijke rookworst, gemaakt van goed gehouden varken.

4 personen

- 1 kg aardappelen (Eigenheimers)
- 400 g palmkool (cavolo nero)
- 30 g roomboter
- 150 ml melk
- 1 rookworst (van 250 g)

1 Schil de aardappels en snijd ze in flinke stukken. Haal de stelen/nerf uit de palmkool en snijd deze fijn.

2 Doe de aardappels in een pan met een laagje van 4 cm water erin. Breng aan de kook en leg de kool erop. Je kunt de worst hierop meewarmen of in een andere pan met water (tegen de kook aan) 15 minuten laten wellen.

3 Verwarm de melk in een pannetje. Na ca. 20 minuten zijn de aardappels en de kool gaar. Controleer dit door er met een vork in te prikken. Giet het geheel af en stamp alles door elkaar terwijl je de melk en boter toevoegt. Serveer de rookworst op de stamppot.

WILDPASTEITJES

In Engeland wordt pie vaak met rundvlees gemaakt. De wildworst die ik hier gebruik geeft zo'n pastei een steviger smaak. Als je dit als diner eet, is het lekker om er een simpele salade en wat (zoute) augurken bij te serveren. Het enige wat je dan nog moet doen, is jezelf een mooi glas wijn inschenken.

4 personen

- 250 gram boter
- 500 g bloem
- 175 ml ijskoud water
- zout

Vulling

- 1 kleine aardappel, in blokjes
- ¼ koolrabi, in blokjes

Iedere cultuur heeft zijn eigen worst en op dat eenvoudige stukje vlees wordt niet langer neergekeken. Worst duikt inmiddels overal op. Niet alleen hapklaar in een papieren zakje bij de Hema. Niet alleen op de boerenkool of bij de zuurkool. Ook in chique restaurants wordt goede sier gemaakt met worst, net als in allerlei hippe, kleine zaken. Wie denkt dat worst een recente ontdekking is, heeft het goed mis. De oude Grieken en Romeinen begrepen al dat gemalen vlees in een darm een goede manier is om de minder luxe delen van een dier te verwaarden. Vlees dat taai of minder aantrekkelijk was, werd fijngehakt en gemengd met kruiden en zout en dit worstmengsel werd in een darm gestopt. Was worststoppen in het verleden een manier om restvlees te verwerken, een jonge generatie slaggers heeft het worstmaken tot modern ambacht verheven. Worstmakers zonder grenzen, zijn het. Want met goed vlees als basis kan werkelijk alles. Ga voortaan niet voor eenheidsworst, maar ga op zoek naar de slaggers die iets bijzonders maken van hun worst.



MERGUEZ MET LAUWWARME
POMPOENSALADE

**SUCCESS
VERZEKERD**

PASTARAGU





- 1 ui, gesnipperd
- ½ pastinaak, in blokjes
- ¼ winterpeen, in blokjes
- 4 wildworsten (bijv. wild zwijn)
- zout, grof gemalen peper
- 1 ei

1 Doe de bloem met een flinke snuf zout in een grote mengkom. Kneed met duim en wijsvinger de boter er goed doorheen (dit kan ook in een keukenmachine). Voeg terwijl je aan het kneden bent het ijskoude water toe tot het geheel een mooie en soepele substantie krijgt. Als het deeg te droog voelt, kun je altijd nog een klein beetje water toevoegen.

2 Verhit de oven tot 200 °C. Ontdoe de worsten van hun vel en meng het vlees met de overige ingrediënten. Draai er wat verse zwarte peper over en voeg nog een snuf zout toe.

3 Verdeel het deeg in vier gelijke bollen. Strooi wat bloem over je werkbank en rol de stukken deeg uit tot ongeveer 3 mm dikte. Leg in het

midden een kwart van de vulling. Vouw de pastei vervolgens goed dicht. Het maakt niet zo veel uit hoe je dat doet, als de pastei maar goed afgesloten is.

4 Klop het ei los en besmeer met een kwastje de pastetjes. Leg ze op bakpapier op een bakplaat in de oven. Bak in 45 minuten goudbruin en gaar.

MERGUEZ MET LAUWWARME POMPOENSALADE

Merguez zijn pittige Noord-Afrikaanse lamsworstjes. Bijna iedere slager verkoopt ze. Ze doen het fantastisch met de in komijn gemarineerde pompoen en de frisse yoghurt.

Voor 4 personen

- ½ tl komijnzaad
- ½ tl korianderzaad
- ½ tl venkelzaad
- rasp van ½ biologische citroen
- 1 biologische pompoen (hokaido)

- 1 citroen
- 2 stronkjes witlof, schoongemaakt
- 4 merguezworstjes
- 1 handje rucola
- 1 handje raapstelen
- 1 granaatappel
- olijfolie

1 Verwarm de oven voor tot 190 °C. Kneus de korianderzaadjes, venkel en komijnzaadjes met het rasp van een halve citroen.

2 Snijd de pompoen doormidden en haal de zaden er uit. Snijd de pompoen (als je een biologische pompoen hebt, kun je de schil ook opeten) in flinke blokken en besprenkel deze met olijfolie en het specerijenmengsel.

3 Rooster de pompoen 30 minuten in de oven. Snijd intussen de partjes uit 1 citroen. Dit doe je door 'm eerst te schillen met een scherp mesje en vervolgens de partjes uit de vlijes te snijden. Doe de partjes en het citroensap in een kom.

4 Bak de merguez aan beide kanten 4 minuten. Laat de pompoen afkoelen tot deze lauwwarm is. Snijd de witlofbladeren los. Meng de pompoen, witlof, citroen, (evt in stukken gesneden) merguez en een scheut olijfolie en maak er een mooie salade van met de raapstelen en rucola. Serveer op een flinke schaal en strooi er granaatappelpitjes over.

TIP Een granaatappel kun je het best ontpitten door 'm te halveren en met een pollepel op de bolle kant te slaan. De pitten vliegen er dan vanzelf uit.

PASTA RAGÙ

De bekendste pasta ragù is de Bolognese, maar een ragù met worst is minstens zo lekker. Je kunt de worst in stukken hakken, zelf knijp ik het vlees uit het velletje.

4 personen

- 500 g spaghetti van goede kwaliteit
- 4 venkelworsten (kan ook met andere verse worst)
- 3 stengels bleekselderij



LINZEN MET PADDENSTOELWORSTJES

- 3 tenen knoflook
- 1 winterpeen
- 1 kleine prei of 4 bosuitjes
- 1 takje rozemarijn
- 1 blik tomaat (400 g)
- 1 glas rode wijn
- 2 el balsamicoazijn
- 1 peperoncino (gedroogd pepertje)
- olijfolie
- parmezaanse kaas

1 Snijd de knoflook fijn en de rest van de groenten in blokjes. Verhit een scheut olijfolie in een middelgrote pan met een dikke bodem. Fruit alle groenten daarin aan en voeg de worstvulling toe. Voeg als het worstenvlees los begint te bakken de

tomaten, de rode wijn, de balsamico en het verkruidde pepertje toe.

2 Laat dit geheel 30 minuten zachtjes stoven op medium vuur. Roer regelmatig om te voorkomen dat de saus aanbrandt. Voeg wat vocht toe als het geheel droog kookt; de ragù moet een dikke saus worden. Proef, en breng op smaak met zout en peper.

3 Kook de pasta beetgaar volgens de instructies op de verpakking. Schep nog een paar flinke lepels kookvocht bij de ragù en giet vervolgens de pasta af.

4 Roer de uitgelekte pasta door je pan met saus en serveer op diepe borden met een scheut olijfolie en fijngeraspde parmezaan erbij.

PIZZA MET WORST EN RADICCHIO

Pizza is comfort food number one! Probeer dit recept voor een simpele pizza met een pittig Italiaans worstje en raddichio maar eens. Zelf gebruikte ik een worst met piment d'Espagne.

Voor het deeg

- 500 g bloem van harde tarwe of Italiaanse bloem tipo '00'
- 1 zakje gist (7 g)
- 3 el extra vergine olijfolie
- 300 ml lauwwarm water

Voor de saus

- 1 blik tomaat (400 g)
- 2 uien, fijngehakt
- 1 teen knoflook
- 1/2 verkruidde peperoncino (klein gedroogd pepertje)

Voor de topping

- 2 bollen mozzarella
- 1/2 kropje radicchio
- 2 venkelworsten

1 Meng de ingrediënten voor het deeg goed en kneed het geheel ca. tien minuten. Laat het deeg in een kom, afgedekt met een vochtige theedoek op een warme plek rijzen.

2 Maak intussen een simpele tomatensaus: fruit de knoflook en de ui in een laagje olijfolie in een ruime pan. Als alles kleur begint te krijgen, voeg je het blik gepelde tomaten en het pepertje toe. Laat het geheel 20 minuten zachtjes koken. Doordat je de tomaat als het ware bakt in de olie, wordt de saus minder zuur. Breng op smaak met peper en zout.

3 Verwarm de oven voor op de hoogste stand (240 of 250 °C). Vet als het deeg mooi gerezen is een groot bakblik in met olijfolie. Rol het deeg uit en leg dit op het bakblik. Verdeel de tomatensaus er goed over en bekleed de pizza met het worstvlees, de radicchio en de plakken mozzarella. Bak in 15 tot 20 minuten af en serveer meteen. ●

Het recept van de linzen met paddenstoelenworstjes vind je op jamiemagazine.nl