

Brabantse worsten- broodjes

Ik was nog heel klein toen ik mijn eerste worstenbroodje at. Met kerst, na de nachtmis in de kerk in Breda. Dan kwamen we thuis en kreeg je een rood servetje met een worstenbroodje erop. Dat was voor ons doen heel sjiek. Ik ben een worstenbroodje altijd lekker blijven vinden en heb er in mijn leven heel wat gegeten.





DIT MOET ERIN (20 worstenbroodjes)

Deeg

600 gr bloem
10 gr suiker
7 gr droge gist
230 ml volle melk
70 gr roomboter
1 ei, geklutst

Worstjes

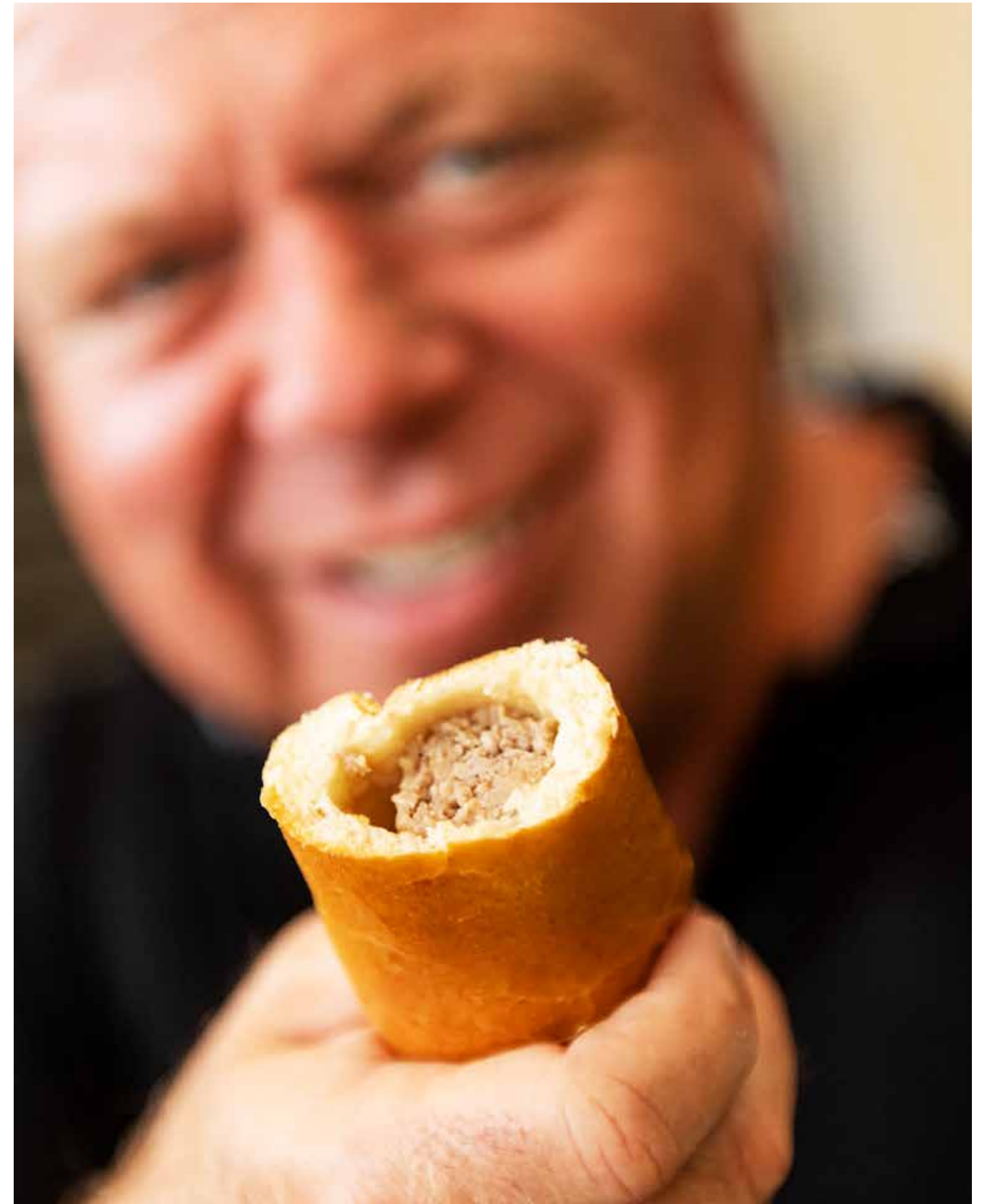
1 kg half-om-halfgehakt
100 gr paneermeel
1 ei
1 el mosterd
1 tl nootmuskaat

ZO MAAK JE HET

1. Meng in een grote kom de bloem, suiker en gist.
2. Verwarm de melk met klontjes boter erin tot lauwwarm, waardoor de boter gaat smelten. Voeg de melk en boter toe aan de bloemmix terwijl je met een mixer of keukenmachine met deeghaken alles goed door elkaar mengt. Voeg tijdens het mengen het zout toe.
3. Haal het deeg uit de kom en kneed met de hand nog zeker 15 minuten tot het deeg elastisch is. Verdeel de grote bal in balletjes van 40 gram. Leg de balletjes op een bakplaat, dek ze af met plasticfolie en laat ze 30 minuten op kamertemperatuur rijzen.
4. Meng het gehakt met paneermeel, ei, mosterd, nootmuskaat, peper en zout. Als je denkt dat het gehakt te droog is, voeg dan een klein scheutje melk toe. Draai van het gehakt 20 worstjes van 50 gram. Leg ze in de koelkast tot het deeg gerezen is.
5. Bestrooi het werkblad met bloem en rol de deegbolletjes uit tot ovale lappen waar de worstjes goed in passen. Leg op elke lap een worstje en vouw eerst de korte kant en daarna de lange kant net een beetje over elkaar naar binnen. Duw de naden goed dicht en rol ze over je werkblad zodat ieder broodje mooi rond is.
6. Leg bakpapier op de bakplaat en leg hierop de worstenbroodjes, met de naad naar beneden. Dek af met plasticfolie en laat ze 45 minuten op kamertemperatuur rijzen.
7. Verwarm de oven voor op 200 graden. Bestrijk de worstenbroodjes met het geklutste ei en bak ze in 25 à 30 minuten gaar en bruin.

TIP VAN PETER

Gebakken worstenbroodjes kun je heel goed in de diepvries bewaren. Laat ze eerst ontdooien en verwarm ze daarna ongeveer 15 minuten in de oven op 120 graden. Bijna net zo lekker als vers!





De boer op

Peters Rolls-Royce zoekt door het Brabantse plaatsje Rucphen, rijdt langs de camping bij het dorp Schijf en slaat dan een smal straatje in. Dat straatje gaat over in een onverharde weg maar Peter zoekt kalm door, zelfs als het weggetje een soort karre-spoor wordt. Tot hij linksaf slaat: hij is er, bij de familie Van Trijp. Zij hebben de lekkerste koeien en varkens van Nederland en Peter komt bij hen boodschappen doen.

“Adriaan! Wat voor koeien hebben jullie?”
“Blonde d’Aquitaine.”
“Hoe? Blonde... Dat kan ik niet uitspreken.
Nou ja, als ze maar lekker zijn.”

Als het om vlees gaat, is Peter duidelijk. “Ik lust alles, als het maar lekker is. En het vlees dat de familie Van Trijp hier in hun boerderijwinkel verkoopt, behoort tot het lekkerste vlees dat je in Nederland kunt kopen. Dus daar wil Petertje meer van weten. En vooral meer van eten, vandaar dat ik hier ben. En, ook mooi meegenomen, het is niet ver van Villa Gillis. Dus ik zei vanmorgen tegen Wendy: ik zorg vandaag voor het barbecuevlees. Adriaan! Vertel eens wat meer over jullie varkens en koeien.”
Vader André en zoon Adriaan van Trijp fokken in het Brabantse Schijf Blonde d’Aquitaine-koeien en Tamworth-varkens, een oud Engels varkensras. Het vlees van deze dieren verkopen ze in hun boerderijwinkel. De vleesboerderij is een familiebedrijf, ook dat spreekt Peter aan. Adriaan zorgt met name voor de koeien, André voor de varkens en samen runnen ze de winkel.
Voordat Peter in de winkel een duik in de vrieskasten met vlees neemt, wil hij graag de dieren zien. Geen probleem, alle klanten mogen tijdens de openingstijden de koeien en varkens bekijken. Omdat Peter bijna dertig kilo is afgevallen, zijn zijn kleren net nieuw en in dat schone kloffie kan hij natuurlijk niet de wei in. Dus

hijst hij zich in een overall en trekt hij een paar fikse laarzen aan. “Die laarzen wegen een ton, man! Nou ja, heb ik gelijk gesport vandaag.”

André en Adriaan lopen eerst de wei in waar de koeien met hun kalveren staan. Ze zijn nog geen meter op pad als Peter in zijn eerste koeienvlaai van de dag stapt. “Da’s lekker, nu wegen die laarzen nog meer, met die koeienvlaai eraan!”
De beesten zijn wat eenkennig, ze blijven op een afstandje naar Peter kijken. “Misschien zien ze dat je trek hebt,” grapt fotograaf Goffe. Peter kijkt echter niet verlekkerd maar bijna verliefd naar de blonde dieren. Blond heeft niet zijn voorkeur, maar voor blonde koeien maakt hij blijkbaar een uitzondering. “Dat zijn mooie beesten zeg,” mompelt hij.
“We hebben zo’n vijftientig koeien,” zegt boer Adriaan. “In deze wei staan de moeders met hun kalfjes die dit voorjaar geboren zijn. De Blonde d’Aquitaine staat bekend om de natuurlijke geboorte, meestal hoeven we niet te helpen. De moeders gaan snel daarna met hun kalfjes de wei in en blijven de hele zomer samen. Dat maakt de kudde erg hecht. Onze koeien krijgen hun eerste kalfje niet zo snel als veel andere koeien, pas in hun derde levensjaar worden ze gedekt. Daardoor krijgen ze rustig de tijd om te groeien voordat ze zelf

moeder worden. Onze koeien lopen minimaal negen maanden per jaar, 24 uur per dag, in de wei. Dat vinden we belangrijk, dat ze veel beweging krijgen. Blonde d'Aquitaine kan daar goed tegen, het is een sterk ras. Als het weiland niet te nat wordt, halen we ze vaak pas in december naar binnen. Dat moet helaas wel, want anders lopen ze het kapot en hebben we volgend voorjaar geen vers gras in de wei. Doordat ze zo veel buiten zijn, worden de dieren ook bijna nooit ziek.

We gebruiken op onze landerijen geen bestrijdingsmiddelen en kunstmest. Daardoor groeien er veel soorten gras en kruiden, wat goed is voor hun gezondheid en voor de smaak van het vlees. We werken ook samen met Natuurmonumenten. Van april tot en met november begrazen onze kuddes twee van hun natuurgebieden hier in de buurt. Op de Oude Buisse Heide en in natuurgebied Lange Maten kom je onze koeien tegen. Ze houden door daar te grazen het grasland kort, wat de bloemen-

variatie bevordert. En dat is weer goed voor de insecten en dus voor de dieren die insecten eten. Zo helpen ze de natuur hier in de omgeving. En onze koeien krijgen door in al die verschillende weilanden te grazen heel gevarieerd gras te eten, met allerlei kruiden en bloemen. Dat maakt het vlees nog lekkerder.”

Peter knikt. Dat gelooft hij graag. “Ik krijg er toch wel een beetje trek van...”

Gelukkig voor de voormalige bolle krijgt hij op dat moment een groot stuk brood in zijn handen gedrukt. Nog voor de hongerige Peter ook maar kan denken dat het voor hem is, krijgt hij de boodschap dat het voor de varkens is. Het is oud brood dat de Van Trijpjes eens per week bij de bakker in het dorp afhalen, en wat de varkens als een gebakje ervaren. Dus op naar de varkens. “Tamworth is een oud ras buitenvarken dat oorspronkelijk uit Engeland komt,” begint boer André zijn ver-

Vijfsterrenvarkens

Vleesboerderij Van Trijp heeft van Varkens in Nood vijf sterren gekregen. Dat doet deze stichting niet zomaar, daarvoor moet een varkensboer aan een hele reeks eisen voldoen.

Zo moeten de varkens naar buiten kunnen wanneer ze maar willen. Dat ‘buiten’ moet groot zijn en uit natuurlijke grond bestaan: weide, bos of zandgrond bijvoorbeeld, niet uit beton. De zeugen mogen ook niet vastliggen tijdens het werpen. Ze moeten voldoende bewegingsvrijheid hebben en een nest kunnen maken. Zeugen en biggen moeten minimaal zes weken bij elkaar blijven en de staartjes mogen niet worden afgeknipt.

Antibioticagebruik is bij voorkeur laag, alleen te gebruiken als het bij ziekte nodig is. De varkens moeten ook een modderbad kunnen nemen, beschutting kunnen zoeken als ze dat willen en mogen pas geslacht worden als ze minimaal zeven maanden oud zijn. En Varkens in Nood wil dat de boeren hun varkens geen voer met soja, waarvoor tropisch bos gekapt is, geven. En zo zijn er nog wel meer voorwaar-

den waar de boer aan moet voldoen om beloond te worden met vijf sterren.

Vleesboerderij Van Trijp voldoet ruimschoots aan alle strenge criteria voor varkenswelzijn. Ze wroeten het hele jaar buiten, Tamworth is een sterk oer-ras dat het hele jaar in de open lucht kan leven. Zonder antibiotica. De zeugen bevallen natuurlijk, in een nest van stro, en de biggen blijven ongeveer drie maanden bij hun moeder. Die is haar biggen daarna ook wel een beetje beu en wil dat ze op eigen poten gaan staan. De varkens van Adriaan en André worden pas na een jaar geslacht, tot die tijd mogen ze langzaam groeien.

De Tamworths van Van Trijp krijgen ook heel gevarieerd voedsel. Van wilgentakken met bladeren, eikels en kastanjes, gras met klaver, mais en oud brood tot granen die ze op deze boerderij zelf telen. En wat de varkens te eten krijgen, is afhankelijk van het seizoen. Het stro van de granen die ze krijgen wordt gebruikt in de stallen en varkenshokken, waardoor er niks verloren gaat.



haal, terwijl hij over het hekje in een modderpoel stapt en bij een gigantisch varken gaat staan. Peter wacht even buiten het hekje, hij wil eerst weten wat er gaat gebeuren.

“Doordat onze varkens het hele jaar in de buitenlucht leven en natuurlijk voer krijgen, bouwen ze weerstand op. Ze zijn heel gezond. De varkens vinden het brood dat we nu geven heerlijk. Normaal krijgen ze dat maar één keer per week, maar omdat jij er bent is het feest en krijgen ze vandaag ook brood. Ze vinden de aandacht trouwens ook erg fijn en houden ervan om geaaid en geborsteld te worden. Ze hebben een mooie, oranje vacht, bijna goudkleurig.” André wijst: “Zie je dat, Peter?” Peter ziet het, maar hij ziet ook de fikse tanden waarmee het varken naast André het brood uit zijn handen naar binnen schrokt. “Varkens zijn heel intelligente beesten, Peter. Kijk wat ik ze geleerd heb. Ze gaan op commando zitten en geven ze een pootje.” Dat stemt de vakantieparkondernemer al wat milder. “Wil jij het ook proberen?”

Nou vooruit, dat wil Peter wel. Maar dan niet binnen het hekje, maar veilig aan de andere kant ervan. Daar gaat hij met een stuk brood in de hand als een ware circusartiest met het varken aan de slag. “Zit! Ga zitten. Nee, zit. Zitten! Wacht, dat verstaat hij natuurlijk niet, het is een Engels varken! Sit down! Sit!”

Helaas, ook zijn talenknobbel zorgt er niet voor dat het varken gaat zitten. “Nou, hier dan maar,” zegt Peter, die zoals bekend maar weinig geduld heeft. Hij gooit het brood met een flinke boog in de modderpoel, waar het goud-oranje varken het met veel kabaal opsloppet. “Vieze varkens worden niet vet, zeggen ze, maar deze wel! Hoeveel weegt dit varken nou, André?”

“Ik denk een kilo of tweehonderd.”

“Zo, dat zijn een hoop koteletten...”

Nadat de fotograaf er met enige dwang voor gezorgd heeft dat boer Gillis toch in het varkensverblijf gaat staan in plaats van ernaast, neemt Peter even later wraak. Als fotograaf Goffe op zijn hurken gaat zitten om de biggen te fotograferen, gooit Peter stukken brood

bij zijn voeten zodat de big die eerder die dag losgebrosen is, fijn bij hem komt wroeten. Het dier wil zo graag het varkensgebak opeten dat hij er bijna voor zorgt dat Goffe met zijn snufferd in de modder eindigt. Tot groot plezier van Peter, uiteraard.

“Dit varkensras staat hoog op de poten en kan goed rennen,” vertelt André over het ontsnapte varkentje. “Wat natuurlijk handig is als je in het bos woont, maar ze kunnen daardoor ook goed ontsnappen. Gelukkig blijven ze altijd in de buurt. Sterker, ze lopen je achterna, zoals je bij deze big ziet. We zetten hem straks wel weer terug als de winkel opengaait, want de meeste klanten vinden zo’n modderige neus tegen hun kleding niet zo fijn.”

“Zo, tijd voor een kop koffie,” zegt Peter na al dat gevoer en geaai. “En voor wat inkopen, want ik heb er honger van gekregen. En daarna ga ik weer gauw verder, want ik ben druk.”

Voordat hij gaat, poseert Peter na zijn bak koffie nog wel met het favoriete stuk rundvlees van de fotograaf, een tomahawk. Direct daarna zet hij twee volle tassen net gekocht vlees in de achterbak van zijn Rolls. “Barbecueworsten, koteletten en hamburgers voor de barbecue met Wendy en de kinderen. En ook nog flink wat ha-cheevlees, want dat wil ik wel eens proeven als dat volgens het recept uit mijn kookboek gemaakt is, met dit heerlijke vlees van die blondjes hier in de wei. Hou doe en bedankt, mannen!”

“Vieze varkens worden niet vet, zeggen ze, maar deze wel!”



