

Dan nu maar eens gans

De streekwinkel vlak buiten Menaam heeft ganzenvlees. Dat liet ik eerst mooi liggen, maar om ook eens iets echt origineels te doen in deze rubriek, kocht ik het onlangs alsnog.

  Arjen Bakker

Tegelijk met het rooster stuurde de eindredactie van Wykein een lijstje met hoofdingrediënten die de medewerkers aan deze rubriek in 2016 gebruikten: ‘ter inspiratie en ook een beetje om dubbelingen te voorkomen’, stond in het begeleidende mailtje. Het blijkt dat we vrij vaak met broccoli en paprika in de weer zijn geweest afgelopen jaar. Ook barbecueën kwam meerdere keren terug, net als varkensvlees (dat laatste zou zomaar met elkaar te maken kunnen hebben).

Ik was blij met het overzicht, want hoewel ik best van keukenexperimenten houd, neem ik daarbij vaak mijn toevlucht tot bekende soorten groente, vis en vlees. Best een goed idee dus om eens echt iets nieuws te proberen.

Afgeschoten

In de streekwinkel van Dijkstra State, vlak buiten ons dorp Menaam, had ik al eens gezien dat ze behalve rund- en lamsvlees ook ganzenvlees verkopen. Destijds liet ik dat mooi liggen, omdat ik geen idee had wat je ermee zou moeten. Maar nu moest het er toch maar eens van komen. „In elk geval origineel”, was eigenaar Jelmar Lautenbach het met me eens. Zijn vrouw Grietje en hij hebben gans sinds 2014 in het assortiment. Ze hadden

destijds gelezen over het project Gans en Bord, een provinciale proef met als doel het vlees van afgeschoten (overlastgevende) ganzen bij de consument op tafel te krijgen. „Het leek ons een mooie aanvulling op ons assortiment.” Aanvankelijk betrokken de Lautenbachs het vlees van de grote poelier Pieter van Meel uit Amsterdam, die onder meer ‘Schipholganzen’ verwerkt maar bijvoorbeeld ook de dieren aangeleverd kreeg die in 2015 in de Jan Durkzolder bij Earnewâld werden vergast. Van Meel kon echter alleen grote pakketten van minimaal een kilo leveren. „Dat is niet echt geschikt voor iemand die een keertje gans wil proberen.”

De huidige leverancier is Eeuwke Damstra uit Woudsend, die vooral ganzen verwerkt die rondom de Hegemer Mar worden geschoten. Damstra levert vacuümgetrokken pakjes met twee gewone of één gerookte filet, een pondje gehakt of - zijn specialiteit - droge worst van ganzenvlees. Dit alles vindt vrij gretig aftrek bij de streekwinkel, die elke zaterdag open is van tien tot vijf. „De worst en de gerookte filet zijn het ideale ‘instaproduct’: je hoeft ze alleen maar in plakjes te snijden”, zegt Lautenbach. Voor deze eerste keer ga ik met de gerookte ganzenborst aan de slag. Maar ik kocht ook gehakt en filets, dus meer gerechten volgen!



Ganzencarpaccio

Ingrediënten

4 porties

- 1 filet gerookte ganzenborst (ca 120 gr)
- 1 zakje rucola (ca 150 gram)
- 25 gram pijnboompitten
- 25 gram Parrano-kaassnippers
- balsamico

1

Laat de ganzenborstfilet op kamertemperatuur komen. Snij hem in zo dun mogelijke plakjes.

2

Neem vier platte borden, leg een hoopje rucola in het midden van ieder bord. Schik hier omheen de plakjes gans. Rooster de pijnboompitten in een koekenpan en strooi ze over de borden.

3

Garneer het gerecht verder met de kaasvlokken en druppel voorzichtig wat balsamico over de plakjes ganzenborst. Alternatief voor de balsamico zijn mosterd-dille- of honing-mosterdsaus. Serveer als voorgerecht.