

Goed rolbaar ganzengehakt

Ganzengehakt laat zich veel makkelijker rollen tot vulling van saucijzenbroodjes dan gewoon runder- of half-om-halfgehakt. En het smaakt ook nog eens beter: ideaal dus!

Arjen Bakker

Het is al jaren geleden dat ik mij waagde aan het zelf maken van saucijzenbroodjes. In principe een klusje van niks: je kruidt en mengt wat gehakt, vormt er rolletjes van en vouwt die in een velletje bladerdeeg. Een stief kwartiertje in de oven en hapten maar. De smaak van zo'n zelfgemaakte snack is beter dan die van onder de warmhoudlamp in de bedrijfskantine en zelfs véél beter dan van die slappe dingen uit zo'n vacuümverpakking, met een 'saucijs' van 80 procent karton... Alle reden dus om hem eens vaker te maken.

Toch bleef het destijds bij één keer. De reden: ik vond het maar een geklieder. Het half-om-halfgehakt dat ik gebruikte wilde maar niet lekker rollen, het bleef voortdurend plakken aan de (glazen) snijplank. Uiteindelijk waren het eerder balgehakt- dan saucijzenbroodjes die de oven in gingen.

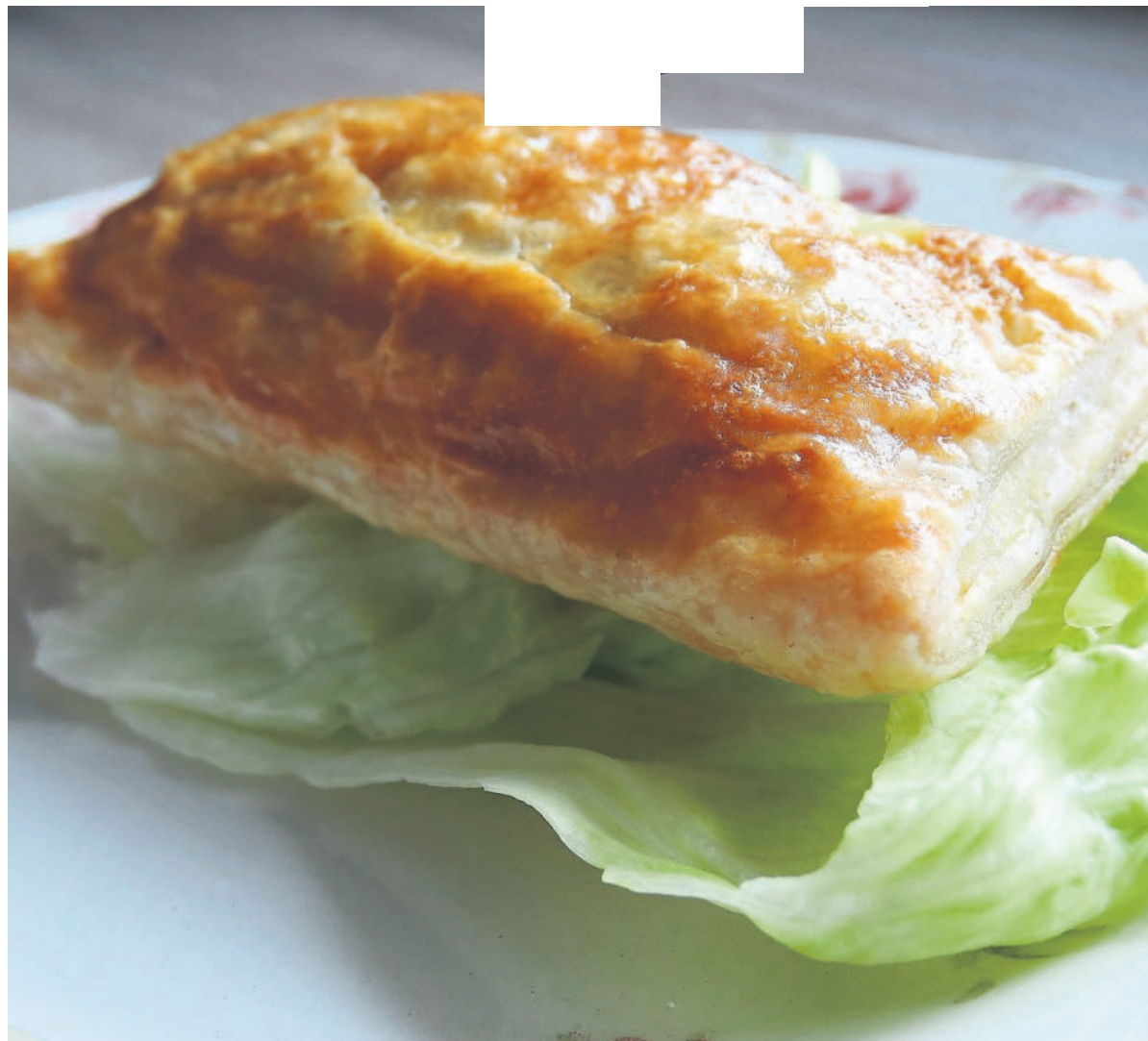
Onlangs waagde ik een nieuwe poging met het pondje ganzengehakt dat ik kocht bij Dijkstra State vlak buiten ons dorp Menaam, u las er al over in mijn bijdrage van 4 februari. Overigens stond op het stickertje 'wildgehakt' en dat is feitelijk ook een betere benaming. Omdat ganzenvlees hartstikke mager is, valt er eigenlijk geen gehakt van te maken: dat moet

smeuïg zijn. Poelier Eeuwke Damstra uit Woudsend, van wie Dijkstra State het ganzenvlees betreft, gebruikt daarom 52 procent gans, 38 procent wild zwijn en 10 procent wildzwijnspek. Daarmee blijft het een flink stuk minder vet (13,3 g/100 g) dan rundergehakt (30 g/100 g).

Stevig en plakkerig

En dat is waarschijnlijk ook meteen waarom het zich zo veel makkelijker laat verwerken. Eigenlijk was ik voornemens er een ei en wat paneermeel doorheen te kneden (het gehakt van Damstra is al gekruid). Na het ontdooien kwam het vlees echter al zo stevig en toch plakkerig op me over, dat ik besloot het zonder meer uit te rollen. En dat ging uitstekend. Ik begon met de hele homp, sneed de rol doormidden zodra die breder werd dan de snijplank en herhaalde de procedure met de beide helften, en daar weer de helften van, net zo lang tot ik twintig 'saucijsjes' van ongeveer dezelfde grootte had.

Het was even afwachten of het gehakt niet te droog zou worden in de oven, maar dat bleek gelukkig niet het geval. De bladerdeegbroodjes bevatten een mooi stevig worstje. De smaak deed behalve aan wild een beetje aan rollade denken - dat zal aan kruiden gelegen hebben - en dat was beslist een lekkere mix.



Saucijzenbroodjes met ganzengehakt

Ingrediënten

Voor 20 broodjes

- 2 pakjes bladerdeeg (diepvries)
- 500 gram wildgehakt (gans/zwijn)
- 1 ei

Verder nodig:

- 2 bakplaten met bakpapier
- bakkwastje

1
2
3

Kneed het ontdooide gehakt tot een bol en rol die uit. Halveer de rol en rol de beide helften ook weer uit. Ga zo door tot er twintig kleine, gelijke rolletjes gehakt van circa 25 gram over zijn.

Laat de velletjes bladerdeeg ontdooien. Leg daarna in het midden van ieder velletje bladerdeeg één rolletje gehakt en vouw het broodje dicht. Kluts het ei los en lak de broodjes met een bakkwastje.

Bak de broodjes op twee bakplaten in zo'n 20 minuten bruin en gaar op circa 190 graden. Wissel halverwege de platen om en besmeer dan alle broodjes nogmaals met wat ei.