

Keurslager Klaas Dijkstra:

“Een prachtig
product dat
vele vormen
kent”



Worst

Keurslager Klaas Dijkstra is expert op het gebied van worst. "Keuze genoeg, ook in Nederland. Vers met de hand bereid het allerlekkerst."

Verdraaid lekker

Klaas maakt alle worst die hij verkoopt zelf. "Het is een prachtig product, dat vele vormen kent. Zo hebben we veel gedroogde, gerookte, gegrilde, maar ook verse worst in onze vitrines."

Droge worst

Bij de borrel doet de droge worst het goed. "Die rijpen en roken we zelf. We spelen met smaken en voegen zelf kruiden toe, met als resultaat de Friese, Spaanse of Italiaanse droge worst. "Een worst die ook als snijwaar heel geschikt is, is de gekookte. "Deze wordt in een ketel dagvers afgekookt. Als we vervolgens de worst grillen in de oven, krijg je de alom bekende grillworst in vele smaakvarianties."

Verse worst op de barbecue

Naast de bekende barbecuworst die door de Keurslager al voorgedaard is, is ook verse worst een ambachtelijk product. "Deze worsten zijn rauw en moet je dus



Natuur- of kunst darm?

Steeds vaker - vooral bij grootschalige productie - worden kunstdarmen gebruikt als omhulsel van de worst. Slagers gebruiken echter vaak nog natuurdarmen, afkomstig van - van klein naar groot - het schaap, varken of rund. De grootte van de worst bepaalt de keuze voor het type darm. Voordeel van een natuurdarm is dat deze poreus is. De worst in de darm kan daarom mooi en regelmatig drogen. Bovendien neemt hij bij het roken alle smaak optimaal op doordat de darm rook doorlaat.

zelf thuis bereiden. Dat gaat prima op de barbecue. Let er alleen wel op dat je geen gaatjes prikt in de worst. Dan loopt al het vocht eruit en verlies je erg veel smaak. Zorg er ook voor dat je de worst niet op een te hoge temperatuur gaart. Dan loop je het risico dat hij van buiten zwart is en van binnen niet goed gaar."

Varkensvlees

Maar waar worden worsten nu van gemaakt? Hoofdzakelijk van varkensvlees, zo leert Klaas ons. "Het is vaak een combinatie van stevig mager vlees van de schouder met smaakvol kinnebakspek (afkomstig van de onderkin van het varken). Dat zorgt voor een geschikte structuur. Hiermee wordt uiteraard gevarieerd. Zo kennen we ook worst gemaakt van een combinatie van rund- en varkensvlees, chipolata's van kalfsvlees, en kipgrillworst. Het is maar net wat je lekker vindt."

Braadworst of 'bratwurst'?

En hoe zit het nu met de Duitse worsten die we kennen van het Oktoberfest? "Currywurst en de Duitse 'bratwurst' zijn al gaar", vertelt Klaas. "Wel zo praktisch op de barbecue, aangezien ze dus een kortere bereidingstijd hebben. Niet te verwarren overigens met wat er in onze supermarkten 'braadworst' genoemd wordt. Dat zijn namelijk verse worsten en dus rauw." ●

Het maken van worst bestaat uit verschillende stappen:



Het vlees wordt gemalen in een gehaktmolen, tot het de juiste structuur heeft.



Vervolgens wordt het vlees gekruid en, afhankelijk van de soort worst, worden er andere ingrediënten toegevoegd.



De darm wordt gevuld met het vlees.



Beide uiteinden worden dichtgedraaid of vastgezet met worsttouw of een clip.