



Keurslager Henri Harzevoort:

“De smaak wordt beter als je het bot bij de bereiding laat zitten”

Extra smaak dankzij rijpen en garen op het bot

Een stoer stuk vlees mét bot erin, waar je bij wijze van spreken zó je tanden in zet... Alleen voor het oog is het al een feest, vindt Keurslager Henri Harzevoort uit Veenendaal. Maar proef je ook verschil met 'botloos' vlees? "Dat hangt ervan af welk stuk vlees je gebruikt."

Henri is zelf een enthousiast barbecueër, die aan wedstrijden in heel Europa heeft deelgenomen. Op zijn barbecue verschijnen regelmatig stukken vlees met bot erin. Zoals de tomahawk, vernoemd naar de Indiaanse strijdbijl (zie het recept op blz. 15). "Dat is eigenlijk een grote runderkarbonade, maar dan met de hele rib eraan vast. Ideaal om lekker aan te kluiven. Je kunt het been ook grotendeels wegzagen, dan heb je een côte de boeuf."

Extra mals

Dat wegzagen van het 'kale' bot is voor de smaak geen ramp, benadrukt Henri. Want als het om smaak gaat, draait alles om het contact tussen bot en vlees tijdens de bereiding. Of het nu een côte de boeuf is, een lamsbout of een varkensschouder, waar hij graag de populaire 'pulled pork' van maakt: de smaak wordt beter als je het bot tijdens de bereiding laat zitten. "Mijn ervaring is ook dat de meest malse delen van gebarbecued vlees altijd vlak onder het bot zitten."

Zoetige smaak

In alle gevallen gaat het om flinke stukken vlees, die een tijdlang moeten braden in de oven of op de barbecue. En dat is niet toevallig. "Het bot kan als een warmtebarrière fungeren. Vlees dat alleen maar kort gegrild of geroosterd hoeft te worden, is daarom vaak nog rauw rondom het bot. Maar als het langer kan garen, gaat het collageen oplossen, het bindweefsel tussen het bot en het vlees. Dat geeft een karakteristieke, zoetige smaak af. Vandaar ook het Amerikaanse gezegde: 'The closer to the bone, the sweeter the meat!'" ●



Rijpen op het bot

Het collageen tussen bot en vlees lost niet alleen op tijdens de bereiding: het wordt ook tijdens het rijpproces al deels afgebroken. Vlees dat rustig op het bot kan rijpen (dry-aging) heeft mede daardoor extra smaak ten opzichte van vlees dat versneld rijpt in vacuümverpakking (wet-aging).



Bot en vet

Vlees op het bot mag – nee, móét zelfs – wat langer garen. Vlees met wat meer vet tussen de spierweefsels en op de spiermassa wordt daar sappiger en smaakvoller van. Vandaar dat vlees op bot van 'vettere' rassen als Angus, Wagyu of het Spaanse Rubia Gallega extra lekker smaakt.