

Maarten Kocken van Keurslager Lemmers:
“Marineren is vooral geschikt voor
vlees dat minder smaak heeft”



Het geheim: de marinade!

Van heinde en verre komen klanten naar Keurslager Lemmers in Beneden-Leeuwen voor de zelfgemaakte saté en gemarineerde spareribs. Het geheim? Dat is de lekkere marinade, weet eigenaar Maarten Kocken.

Maarten geeft graag wat tips voor mensen die zelf vlees willen marinieren. "Marinade heeft vaak een basis van olie, maar soms ook water. Die basis zorgt ervoor dat de marinade aan het vlees hecht. Daar kun je dan allerlei kruiden en specerijen aan toevoegen, net waar je van houdt. Voor een zoetere smaak kun je bijvoorbeeld kiezen voor honing, een pittige marinade krijg je met ketjap en sambal. Je kunt eindeloos variëren!"

Intrekken

Belangrijk is dat de smaken goed in kunnen trekken, benadrukt de Keurslager. "Wij laten het vlees daarom minimaal een dag in de marinade liggen." Zelf houdt Maarten vooral van vlees dat van zichzelf veel smaak heeft. "Denk aan vleessoorten als ribeye, entrecote of ossenhaas. Die komen het best tot hun recht als je ze puur bereidt, dus zonder veel kruiden. Gewoon wat zout en peper zijn voor mij al voldoende. Dat is wat mij betreft vlees op zijn best: puur natuur!"

Mals en smaakvol

Maar natuurlijk kunnen er goede redenen zijn om vlees te marinieren. "Met een marinade beïnvloed je de smaak: je geeft het vlees de smaak die je lekker vindt. Ook kan het vlees er zachter door worden. Maar dan kun je het beste vlees nemen met een lange bereidingstijd of dat van zichzelf minder smaak heeft." Als voorbeeld noemt Maarten kippendij. "Met marinade kun je daar een heerlijke smaak naar keus aan geven, zoals met knoflook en een zacht pepertje. Ook ribkaronade en een filetlapje lenen zich goed



TIPS

Gebruik als basis (olijf)olie en breng die op smaak met specerijen en kruiden en andere smaakmakers. Wil je vlees zachter maken, zorg dan dat er iets zuurs bij zit, zoals wijn, citroensap, wat appelsap of (balsamico)azijn.

...

Maak de marinade in een schaal die diep genoeg is. Neem een schaal van glas, porselein of aardewerk: metaal kan de smaak bederven.

...

Geef de smaken royaal de tijd om in te trekken: een dag in de marinade is mooi. Als je het vlees in reepjes of stukjes snijdt, trekken de smaken sneller in.

...

Kip tandoori maken? Maak dan een marinade van Griekse yoghurt, knoflook, sap van limoen, koriander, kurkuma, komijnzaad, kaneel, paprikapoeder, zeezout en peper.

...

Lekker bij lamsvlees is een marinade met knoflook en verse kruiden zoals rozemarijn en tijm.

.....

om te marinieren. Bij lam is een marinade met knoflook, rozemarijn en tijm heerlijk."

Kant-en-klaar

Heb je weinig tijd, dan zijn er volop kant-en-klaare gemarineerde producten. Zelf gebruikt Keurslager Lemmers verschillende marinades. Maarten noemt de Chillie, een pittige marinade met pepertjes. Andere voorbeelden zijn de Indiase marinade en kruidenolie met onder andere kerrie en gember: lekker op drumsticks. Bijzonder zijn de zelfgemaakte varkenshaassaté, bistrosaté van fricandeau en kipsaté: "Daar maken we een eigen marinade voor. En ook al onze spiesen maken we zelf." Heel populair is de gemarineerde ribeye, vertelt hij. "Die marinieren we minimaal één nacht in een mooie zoete zachte marinade. Ook onze spareribs zijn geliefd: daar hebben we al eens prijzen voor gekregen. Maar het recept kan ik je niet vertellen, dat blijft geheim!" ●