


 INWORP
2.25

Van wild kun je exquisite culinaire creaties maken. Maar je kunt het ook verwerken tot snacks en hapjes. Die zijn vooral niet minder lekker dan een gastronomisch wildgerecht op het witte damast. Biertje of glas wijn erbij. Smullen van wildsnacks, dat is voorlopig het devies uit de automatiek van Jaap Vissering.

De Wild- automatiek

Wildballetjes voor bij de borrel

Kleine gehaktballetjes van wild. Hoe simpel kan het zijn. Maar je moet er even opkomen. Kleine gehaktballetjes als hapje bij de *après chasse* of - wanneer je er een heleboel maakt - als hoofdbestanddeel van de warme maaltijd, op een Zweeds warenhuisachtige wijze waarvan we hier de naam niet zullen uitspreken.

Deze balletjes kun je maken van meerdere soorten wild. Als eerste dient zich natuurlijk de wilde gans aan, leverancier van veel mooi donker vlees. Maar ook houtduif, wilde eend, haas, ree, edelhert, damhert en wild zwijn komen in aanmerking. Je kunt vlees van filets, bouten en eventueel nekvlees door elkaar heen gebruiken. Samen met een (varkens) speklapje haal je dat door de gehaktmolen, nadat je de bestanddelen eerst in grove dobbelstenen hebt gesneden. De verhouding is driekwart vlees en een kwart speklapje. Maak er een punt van om het vlees goed schoon te maken alvorens je het verwerkt. Dat betekent ongerechtigheden zoals zeentjes en vliezen wegsnijden. Vliezen zijn zo hard als bot, de gehaktmolen kan er op vastlopen.

KRUIDING

Wildballetjes

'Standaard' is eitje, van korsten ontdaan en verkruid met sneetje witbrood, peper, zout en nootmuskaat. Veelal wordt ook nog een gesnipperd angefruit sjalotje toegevoegd. In plaats van ei wordt ook wel melk gebruikt. Maar we kunnen natuurlijk veel meer kanten uit. Het gehakt vermengen met Cajun kruiden bijvoorbeeld. Voor een mediterrane toets schakelen we over op fijngehakte basilicum, fijngehakte zwarte olijven, zeer fijn gesneden courgette, fijngehakte peterselie en een in kleine blokjes gesneden paprika, waarbij we de 'basis' van peper, zout, ei, brood (of paneermeel) uiteraard niet vergeten. En voor Oosterse accenten gaan we aan de slag met sojasaus, sambal, koriander, beetje citroensap, knoflook, kerrie en/of piment.



Als je de balletjes gaat serveren als hoofdgerecht, is het smakelijk om er een fluweelgladde tomatensaus overheen te scheppen.



Aan de slag

Bevochtig de handen en knijp met de vingers het mengsel van vlees en kruiden goed door elkaar. Meng net zo lang totdat je een compacte massa hebt verkregen. Nu gaan we de bolletjes vormen, ter grootte van een idee tussen walnoot en golfbal. Als je dit met een

ijschep doet krijg je mooie ronde bolletjes, alle van hetzelfde formaat. Bij elk te maken balletje de ijsknijper weer even nat maken in een kan water. Bak de balletjes in hete vetstof aan alle kanten aan. Rol ze door de pan. Zet ze daarna nog eens 8 minuten in een oven van 180 °C. Klaar.

Serveren

Zet de pan op tafel en geef de aanwezige smakkerds een klein vorkje of een prikker. De aanval zal hevig zijn. Maar je kunt de wildballetjes ook op keukenpapier laten uitlekken en afkoelen. Nog iets er bij, om te dippen? Zeker wel. Vijgenmosterd is een lekkernij in 'opkomst' en smaakt er heerlijk bij. Chutney of cranberrygelei doen er niet voor onder. En een lik mosterd is natuurlijk gewoon heel erg lekker. Mag ik voor deze gelegenheid Marne Groninger mosterd aanbevelen? Ook dat is een streekproduct. Als je de balletjes gaat serveren als hoofdgerecht, is het smakelijk om er een fluweelgladde tomatensaus overheen te scheppen.