

Reinier Broeks

Carla Bosveld

**In het tweede deel van deze vijfdelige serie: procureur**

De procureur is eigenlijk niets anders dan de nek van het wilde zwijn of varken; het meest onderschatte en meest veelzijdige stuk vlees van het dier. Lekker vet aan de buitenzijde en goed dooraderd is dit vergheeten vlees bijzonder geschikt voor de BBQ. Drie varianten die zo lekker zijn dat je gaat vergeten dat er saus bestaat. Wild zwijn op zijn best!

Omdat het uitbenen van een wild zwijn een min of meer vaste volgorde heeft, wordt steeds een deel van de stappen van het uitbenen van de porchetta (WMH 37) herhaald.



1



3



2



4

Vergheeten Vleesch

of wat je nog meer met een wild zwijn kunt doen

Waar het gaat om hygiëne heeft Ter Weele een paar tips voor jagers:

- Zorg ervoor dat wild zo snel mogelijk in de koeling komt, zeker in de zomer;
- Snij in het veld alle bezoedelingen ruim weg. Het voorkomt dat andere delen van het vlees besmet raken;
- Breek het slot niet, want dan is grote kans op bezoedeling en uitdrogen van de achterbouten;
- 'Ringen' is de beste methode. Met een scherp, puntig mes de anus rondom lossnijden en vervolgens de darm van binnen uit los trekken;
- Gebruik geen water om te spoelen, want daardoor wordt vuil alleen maar verspreid;
- Verwijder alle kliertjes en in- en uitschotschade;
- Werk schoon. Draag handschoenen en reinig messen geregeld om besmetting te voorkomen.

Jagers die zelf hun wild slachten, beperken zich vaak tot standaardvlees zoals karbonades, gehakt, poulet en worst. Een enkeling gaat wat verder en maakt rauwe ham van een achterbout of gaat aan de slag met de rugfilet. Zonder al te veel extra inspanningen kunt u echter een bijzonder stuk vlees op tafel zetten. Tijd voor tips van de vakman.

Zelfslachtende slager en jager Herman ter Weele uit Oene heeft sinds 2006 een EG-erkenning om wild te verkopen aan wederverkopers. Dat betekent dat al het wild gekeurd wordt door de NVWA, de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit; een extra kwaliteitscontrole in het kader van voedselveiligheid. Reden voor sterrenrestaurants zoals de Librije en Parkheuvel om geregeld vlees van Ter Weele af te nemen.

Stap 1 Verwijder de voorpoten

Trek de voorpoot iets naar beneden. Daardoor wordt de rand van het schouderblad beter zichtbaar. Snij vanaf de rug naar de buik langs de rand van het schouderblad. Daarmee is de bout al zo goed als los. Trek iets aan de bout zodat zichtbaar wordt waar hij nog vast zit. Snij de bout helemaal los en leg hem op een schoon werkblad. Doe hetzelfde met de bout aan de andere kant.

Stap 2 Buiklap met ribben afzagen

Om de zaaglijn over de ribben te kunnen markeren, moet worden bepaald waar de rugfilet zit. De rugfilet is een lange strook met vlees die aan weerszijden van de ruggengraat loopt. Ondanks het vet op de rug is over het algemeen goed te zien waar de rugfilet loopt. De lengte van de rugfilet is al gauw 30 centimeter bij een big van 30-35 kilo. Er moet eerst een snede over de lengte van de buik worden gemaakt; ongeveer 4 cm (twee vingers breed) langs de filet op. Dat wordt de zaaglijn. Begin bovenaan te snijden waar geen ribben meer zitten. Snij naar onderen over de ribben tot aan de nek. Zaag vervolgens van boven naar beneden langs de snijlijn. Doe hetzelfde voor de buiklap aan de andere kant.

Stap 3 De nek lossnijden

Voordat de rug van de achterbouten kan worden losgesneden, moet eerst nog de nek van de rug af. Bij de nek, waar de ribben ophouden, zit het ribbenboogje. Daar beginnen de nekwervels. Snij tussen het ribbenboogje en de eerste nekwervel vanaf de bovenkant van de nek naar de borst. Doe dat aan beide zijden en de nek is los.

Stap 4 Uitbenen nek

Aan de onderkant van de nek lopen de luchtpijp en de slokdarm, maar die zijn al verwijderd tijdens het ontweiden. Leg de nek plat op het werkblad (foto 1), zodat je tegen de slokdarmzijde aankijkt. Zoek met je vingers de overgang tussen de nekwervels en de spieren op. Volg met een puntig scherp mes heel voorzichtig de botten en snij het vlees vrij (foto 2). Het resultaat is een rechthoekige, bijna vierkante lap vlees. Keer de nek om en snij ook aan deze zijde het vlees van de wervels en ribben. De procureur is nu klaar voor verdere verwerking.



Arnoud Appeldoorn rechtsvoor.

Wijn

Op zijn website heeft Arnoud Appeldoorn – van de gelijknamige wijnhandel en slijterij Appeldoorn uit Velp – een hele pagina gewijd aan wild en wijn. Wijn passend bij een bepaalde wildsoort, wijn passend bij een combinatie van wild en saus en wijn passend bij wild en bijgerechten. 'Sinds 1897', dus zijn adviezen komen niet zomaar uit de lucht vallen. Al vier keer is

zijn bedrijf bekroond met het predicaat 'Wijnspecialzaak van het jaar' door de Wijnalmanak en in 2014 door de Koninklijke Slijters Unie zelfs uitgeroepen tot 'Beste slijterij van Nederland'.

Appeldoorn heeft bij iedere variant van de procureur een speciale wijn



Procureurrolladeplakken

Ingrediënten

- De uitgebeende procureur van een wild zwijn van 30-35 kilo
- Zout
- Peper
- Boter
- Rolladetouw

Bereiden

Been de procureur uit; het liefst aan een stuk. Bestrooi de lap(pen) aan beide kanten met zout en peper en bindt het vlees als een rollade op. Gebruik een ovenbestendige braadpan

met passende deksel. Braadt de rollade in royaal boter aan alle kanten goed aan zodat er een korst ontstaat. Zet de pan in de op 150 graden voorverwarmde oven en gaar de rollade gedurende 1,5 -2 uur. Ieder kwartier het vlees even keren en bedruipen met het braadvocht. In de pan af laten koelen. De rollade is in de koelkast een paar dagen houdbaar. Om het vlees tijdens de BBQ te serveren snij je plakken van 1,5 - 2 cm. De plakken leg je op de BBQ of de grillpan en verwarm aan beide zijden zodat ze een bruin korstje hebben.

Procureurlapjes

De eenvoudigste manier om een perfect stukje vlees klaar te maken. Het lijkt op een speklap, maar met een wel heel bijzondere smaak.

Ingrediënten:

- De uitgebeende procureur van een wild zwijn van 30-35 kilo
- Zout
- Peper

Bereiding

Snij lapjes van de procureur ter dikte van een dikke speklap (1-1,5 cm). Aan beide zijden naar smaak bestrooien met zout en peper. Op de BBQ of grillpan leggen en als een speklap op een matig vuur uitbakken, bijvoorbeeld aan de rand van de BBQ. Het heeft dus wel even nodig.

Saus

Geen saus! Dat heeft dit vlees allemaal niet nodig. Vindt u het toch wat saai of valt de smaak wat tegen? Zelfgemaakte saté- of knoflooksaus doet het altijd goed. Maar probeer voor de verandering ook eens een chutney, bijvoorbeeld appel-uienchutney of abrikozen-gemberchutney.

Bijgerecht

De variatie aan bijgerechten die passen bij dit soort vlees is enorm. Maar om u toch een beetje aan ideeën te helpen: tomatensalade met ui en basilicum, andijviesalade met ei en walnoten, koolrabisalade met appel en geitenkaas. Gebruik het liefst producten van het seizoen. Dan slaat u de plank nooit mis.



Procureur- rolladeplakken

Bij dit gerecht adviseert Appeldoorn een heel ander type wijn, namelijk van het wijnhuis Domaine Clavel uit de appellation Coteaux du Languedoc: Les Garrigues 2014. Een wijn vol fruit, sappigheid en verfijnde, zachte tannines. Een heerlijk aroma van de zo typisch Zuid-Franse mengeling van kreupelhout en kruiden, met nuances van tijm, laurier en lavendel. Een wijn met veel alcohol (14%) waardoor je de warmte van het Middellandse Zeegebied in je glas voelt. De wijn kost € 11,55.

WIJNSUGGESTIES

Saté

De stevige, pittige en kruidige smaak van wild-zwijnsaté heeft volgens Appeldoorn een waardige opponent nodig: de Monte del Frá Lena di Mezzo, een Valpolicella Classico Ripasso uit 2014. Een heel bijzondere wijn. De nog jonge Valpolicellawijn wordt na een paar maanden in vaten gedaan waarin de restanten aanwezig zijn van Amaronewijn, wat lijkt op Port. Doordat er nog gistcellen aanwezig zijn, krijgt de Valpolicella een tweede gisting. Dat levert een hoger alcoholpercentage op van 14% en na 12 maanden rijping op eikenhouten fusten is een wijn ontstaan met verfijnde aroma's van rijp, gekonfijt fruit, lichte kruiden en een tikje eikenhout. De smaak is elegant, vol en aromatisch. De prijs is € 13,60.

WIJNSUGGESTIES

Procureurlapjes

Deze wel heel speciale speklap vraagt om een even zo speciale wijn: de Beaujolaiswijn Terres Dorées van Jean-Paul Brun uit de Côte de Brouilly. Wat de wijn zo bijzonder maakt is dat hij zonder sulfiet is geproduceerd. Sulfiet wordt bijna altijd toegevoegd om verdere fermentatie en oxidatie van de wijn tegen te gaan. Brun maakt echter authentieke, ongeunstelde wijnen met een grote zuiverheid in geur en smaak en een bescheiden alcoholgehalte namelijk 12,5%. Bewaar en drink de Terres Dorées heel koel; het liefst rond de 12-13 graden Celsius. De wijn kost € 15,10.

BIERSUGGESTIE

Bier

Voor mensen die niet van wijn houden of gewoon eens wat anders bij de BBQ willen: neem een abdijbiertje. Bijvoorbeeld een Tripel Karmeliet uit Dendermonde, België. Een drie-granenbier dat al sinds 1600 door de karmelieten wordt gebrouwen. Een wat zoetig en kruidig bier met veel alcohol, 8,4%. De Tripel Karmeliet is een zeer verfijnd en complex goud- tot bronskleurig bier met een geweldige, romige kraag. (AH 0,331 flesje € 1,67)



Benodigheden

- De uitgebeende procureur van een wild zwijn van 30-35 kilo
 - 50 gram ketjap manis (zoet)*
 - 50 gram ketjap asin (zout)*
 - 50 gram sushi-azijn (rijstazijn)*
 - 2-3 knoflooktenen
 - 1 rood pepertje zonder zaad of 1 theelepel sambal
 - Houten satéprikkers en een lege frisdrankfles
- * verkrijgbaar bij de toko, maar ook bij de meeste supermarkten

Vorbereiden

Verwijder van de uitgebeende nek zoveel mogelijk de harde stukken, de pezen en de vliezen. Die worden tijdens het grillen niet zacht. Snij het vlees in blokjes van 2-3 cm.

Aardappel met kwark

De eenvoudigste manier om een perfect stukje vlees klaar te maken. Het lijkt op een speklap, maar met een wel heel bijzondere smaak.

Ingrediënten:

- Grote aardappelen (1 per persoon)
- Kwark
- Zout
- Peper
- Knoflook - 3 tenen per 500 gr kwark
- Aluminiumfolie

Bereiden

Was de aardappelen goed schoon en snij ongeregelde heden weg. Pak de aardappel twee keer in aluminium zodat er minimaal twee laagjes ontstaan. Leg de aardappelpakketjes op de hete

Meng de ketjaps, de sushi-azijn, de uitgeperste knoflooktenen en het fijngesneden rode pepertje door elkaar in een schaal. Géén zout en peper toevoegen! Voeg het vlees toe en schep het geheel goed door elkaar zodat ieder stukje vlees bedekt is met marinade. Dek de schaal af en zet hem in de koelkast voor 24 uur.

Bereiden

Vul de lege frisdrankfles met water en week de satéprikkers minimaal een uur zodat ze tijdens het grillen niet verbranden. Prik vervolgens 3 of 4 vleesblokjes losjes aan de satéprikkers; niet te vast tegen elkaar drukken. Grill de satés op de BBQ of in een grillpan op half tot driekwart vuur - bij een te hoog vuur verbranden de suikers van de marinade - gedurende in totaal 15 minuten rondom bruin. De saté is dan rosé. Serveertip: zonder saus, maar bijvoorbeeld wel bestrooien met verse koriander.

kolen en laat ze daar zeker een uur op liggen. Meng ondertussen de uitgeperste knoflooktenen door de kwark en breng het op smaak met zout en peper. Prik geregeld (met een breinaald of satéprikker) in de aardappelen om te zien of ze al gaar zijn. Blijft de prikker schoon, dan is de aardappel gaar. Haal ze uit het vuur en snij de aardappelen over de lengte, door het aluminiumfolie heen, tot de helft in. Knijp in het pakketje zodat er wat aardappel naar buiten komt. Doe er vervolgens een flinke klont kwark op en lepel de aardappel leeg.



Meer informatie
Herman ter Weele www.slagerijterweele.nl
Arnoud Appeldoorn www.appeldoorn.nl
Tripel Karmeliet www.bestbelgianspecialbeers.be/nl