

SIGNATURE DISHES

a. Gelardeerde zwezerik met gekonfijte sjalotten en bindsla

Wil Demandts Bordewijk-klassieker, geroosterd in de oven met witte wijn en groente, naar een recept uit *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid* (1803).

b. Gevulde varkenspoot

Marco Pierre White, de eerste Britse driesterrenchef, brak door met zijn *Pig's trotters*, klassiek bereid met krokante varkenshuid en puree met eendenvet.

c. Hart op de tong

Klassieker van Nel Schellekens: live geprepareerd hart, geserveerd op boterzachte rundertong.

d. Brood met merg en peterselie

Van Fergus Henderson, van merg uit kalfsbot met kappertjes, citroen en peterselie op geroosterd zuurdesembrood.

SIGNATURE DISHES

a. Gelardeerde zwezerik met gekonfijte sjalotten en bindsla

Wil Demandts Bordewijk-klassieker, geroosterd in de oven met witte wijn en groente, naar een recept uit *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid* (1803).

b. Gevulde varkenspoot

Marco Pierre White, de eerste Britse driesterrenchef, brak door met zijn *Pig's trotters*, klassiek bereid met krokante varkenshuid en puree met eendenvet.

c. Hart op de tong

Klassieker van Nel Schellekens: live geprepareerd hart, geserveerd op boterzachte rundertong.

d. Brood met merg en peterselie

Van Fergus Henderson, van merg uit kalfsbot met kappertjes, citroen en peterselie op geroosterd zuurdesembrood.

SIGNATURE DISHES

a. Gelardeerde zwezerik met gekonfijte sjalotten en bindsla

Wil Demandts Bordewijk-klassieker, geroosterd in de oven met witte wijn en groente, naar een recept uit *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid* (1803).

b. Gevulde varkenspoot

Marco Pierre White, de eerste Britse driesterrenchef, brak door met zijn *Pig's trotters*, klassiek bereid met krokante varkenshuid en puree met eendenvet.

c. Hart op de tong

Klassieker van Nel Schellekens: live geprepareerd hart, geserveerd op boterzachte rundertong.

d. Brood met merg en peterselie

Van Fergus Henderson, van merg uit kalfsbot met kappertjes, citroen en peterselie op geroosterd zuurdesembrood.

SIGNATURE DISHES

a. Gelardeerde zwezerik met gekonfijte sjalotten en bindsla

Wil Demandts Bordewijk-klassieker, geroosterd in de oven met witte wijn en groente, naar een recept uit *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid* (1803).

b. Gevulde varkenspoot

Marco Pierre White, de eerste Britse driesterrenchef, brak door met zijn *Pig's trotters*, klassiek bereid met krokante varkenshuid en puree met eendenvet.

c. Hart op de tong

Klassieker van Nel Schellekens: live geprepareerd hart, geserveerd op boterzachte rundertong.

d. Brood met merg en peterselie

Van Fergus Henderson, van merg uit kalfsbot met kappertjes, citroen en peterselie op geroosterd zuurdesembrood.

ORGANISCH

a. Pens

Bijvoorbeeld in *trippa alla romana*, met bleekselderij, wortel en tomaat – pens schoonmaken is een berucht vies klusje.

b. Lever

Van leverworst (gemalen lever en restvlees) en leverstoofschotel tot *foie gras* van gans of eend.

c. Nieren

Bolletjes donkerrood glanzend vlees met een wit netje van niervet erom – Engelsen stoppen dat vet in hun *pies* en in hun Christmaspudding.

d. Pancreas

Ook wel als zwezerik gegeten, maar groter, ronder en exclusiever dan halszwezerik. Mild van smaak en vaak gepocheerd, gepaneerd en dan gefrituurd.

ORGANISCH

a. Pens

Bijvoorbeeld in *trippa alla romana*, met bleekselderij, wortel en tomaat – pens schoonmaken is een berucht vies klusje.

b. Lever

Van leverworst (gemalen lever en restvlees) en leverstoofschotel tot *foie gras* van gans of eend.

c. Nieren

Bolletjes donkerrood glanzend vlees met een wit netje van niervet erom – Engelsen stoppen dat vet in hun *pies* en in hun Christmaspudding.

d. Pancreas

Ook wel als zwezerik gegeten, maar groter, ronder en exclusiever dan halszwezerik. Mild van smaak en vaak gepocheerd, gepaneerd en dan gefrituurd.

ORGANISCH

a. Pens

Bijvoorbeeld in *trippa alla romana*, met bleekselderij, wortel en tomaat – pens schoonmaken is een berucht vies klusje.

b. Lever

Van leverworst (gemalen lever en restvlees) en leverstoofschotel tot *foie gras* van gans of eend.

c. Nieren

Bolletjes donkerrood glanzend vlees met een wit netje van niervet erom – Engelsen stoppen dat vet in hun *pies* en in hun Christmaspudding.

d. Pancreas

Ook wel als zwezerik gegeten, maar groter, ronder en exclusiever dan halszwezerik. Mild van smaak en vaak gepocheerd, gepaneerd en dan gefrituurd.

ORGANISCH

a. Pens

Bijvoorbeeld in *trippa alla romana*, met bleekselderij, wortel en tomaat – pens schoonmaken is een berucht vies klusje.

b. Lever

Van leverworst (gemalen lever en restvlees) en leverstoofschotel tot *foie gras* van gans of eend.

c. Nieren

Bolletjes donkerrood glanzend vlees met een wit netje van niervet erom – Engelsen stoppen dat vet in hun *pies* en in hun Christmaspudding.

d. Pancreas

Ook wel als zwezerik gegeten, maar groter, ronder en exclusiever dan halszwezerik. Mild van smaak en vaak gepocheerd, gepaneerd en dan gefrituurd.

ZINTUIGLIJK

a. Oren

Die van het varken zijn gefrituurd in onder andere het hoofdingrediënt in de Filipijnse 'walkman', maar kunnen ook in de erwtensoep.

b. Ogen

Koeienogen zijn vooral in Zuid-Europa een delicatess; in Japan kun je tonijnogen kopen, die je kookt en serveert met sojasaus.

c. Snuit

Varkenssnuit is heerlijk voor preskop of *tête pressée*, een varkensterrine met veel smaak. Fijngesneden ossensnuit gaat in *museau de boeuf*, die je aangemaakt met vinaigrette.

d. Tong

Voor al die van kalf, rund en lam zijn geliefd – hoewel de Chinezen graag eendentongen eten.

ZINTUIGLIJK

a. Oren

Die van het varken zijn gefrituurd in onder andere het hoofdingrediënt in de Filipijnse 'walkman', maar kunnen ook in de erwtensoep.

b. Ogen

Koeienogen zijn vooral in Zuid-Europa een delicatess; in Japan kun je tonijnogen kopen, die je kookt en serveert met sojasaus.

c. Snuit

Varkenssnuit is heerlijk voor preskop of *tête pressée*, een varkensterrine met veel smaak. Fijngesneden ossensnuit gaat in *museau de boeuf*, die je aangemaakt met vinaigrette.

d. Tong

Voor al die van kalf, rund en lam zijn geliefd – hoewel de Chinezen graag eendentongen eten.

ZINTUIGLIJK

a. Oren

Die van het varken zijn gefrituurd in onder andere het hoofdingrediënt in de Filipijnse 'walkman', maar kunnen ook in de erwtensoep.

b. Ogen

Koeienogen zijn vooral in Zuid-Europa een delicatess; in Japan kun je tonijnogen kopen, die je kookt en serveert met sojasaus.

c. Snuit

Varkenssnuit is heerlijk voor preskop of *tête pressée*, een varkensterrine met veel smaak. Fijngesneden ossensnuit gaat in *museau de boeuf*, die je aangemaakt met vinaigrette.

d. Tong

Voor al die van kalf, rund en lam zijn geliefd – hoewel de Chinezen graag eendentongen eten.

ZINTUIGLIJK

a. Oren

Die van het varken zijn gefrituurd in onder andere het hoofdingrediënt in de Filipijnse 'walkman', maar kunnen ook in de erwtensoep.

b. Ogen

Koeienogen zijn vooral in Zuid-Europa een delicatess; in Japan kun je tonijnogen kopen, die je kookt en serveert met sojasaus.

c. Snuit

Varkenssnuit is heerlijk voor preskop of *tête pressée*, een varkensterrine met veel smaak. Fijngesneden ossensnuit gaat in *museau de boeuf*, die je aangemaakt met vinaigrette.

d. Tong

Voor al die van kalf, rund en lam zijn geliefd – hoewel de Chinezen graag eendentongen eten.

HARTSTOCHT

a. Bloedworst

Vroeger gemaakt na de herfstslacht, nu het hele jaar verkrijgbaar, ook onder zijn poëtische naam *boudin noir*.

b. Bloedsoep

Ook een slachtproduct, hier inmiddels uit de gratie maar in bijvoorbeeld China nog wel gegeten als *dinuguan*. Varkensbloed kan overigens helpen tonijn aan elkaar te plakken of van stukken vlees een nieuwe biefstuk te maken. Of het zit in brood of beschuit.

c. Hart

Ooit zeer geliefd – vooral kleine kippenhartjes –, nu steeds vaker voer voor de poes en de hond.

d. Kippenvel

Los klaar te maken als krokantje ter garnering.

HARTSTOCHT

a. Bloedworst

Vroeger gemaakt na de herfstslacht, nu het hele jaar verkrijgbaar, ook onder zijn poëtische naam *boudin noir*.

b. Bloedsoep

Ook een slachtproduct, hier inmiddels uit de gratie maar in bijvoorbeeld China nog wel gegeten als *dinuguan*. Varkensbloed kan overigens helpen tonijn aan elkaar te plakken of van stukken vlees een nieuwe biefstuk te maken. Of het zit in brood of beschuit.

c. Hart

Ooit zeer geliefd – vooral kleine kippenhartjes –, nu steeds vaker voer voor de poes en de hond.

d. Kippenvel

Los klaar te maken als krokantje ter garnering.

HARTSTOCHT

a. Bloedworst

Vroeger gemaakt na de herfstslacht, nu het hele jaar verkrijgbaar, ook onder zijn poëtische naam *boudin noir*.

b. Bloedsoep

Ook een slachtproduct, hier inmiddels uit de gratie maar in bijvoorbeeld China nog wel gegeten als *dinuguan*. Varkensbloed kan overigens helpen tonijn aan elkaar te plakken of van stukken vlees een nieuwe biefstuk te maken. Of het zit in brood of beschuit.

c. Hart

Ooit zeer geliefd – vooral kleine kippenhartjes –, nu steeds vaker voer voor de poes en de hond.

d. Kippenvel

Los klaar te maken als krokantje ter garnering.

HARTSTOCHT

a. Bloedworst

Vroeger gemaakt na de herfstslacht, nu het hele jaar verkrijgbaar, ook onder zijn poëtische naam *boudin noir*.

b. Bloedsoep

Ook een slachtproduct, hier inmiddels uit de gratie maar in bijvoorbeeld China nog wel gegeten als *dinuguan*. Varkensbloed kan overigens helpen tonijn aan elkaar te plakken of van stukken vlees een nieuwe biefstuk te maken. Of het zit in brood of beschuit.

c. Hart

Ooit zeer geliefd – vooral kleine kippenhartjes –, nu steeds vaker voer voor de poes en de hond.

d. Kippenvel

Los klaar te maken als krokantje ter garnering.

MANNENZAKEN

a. Hanenkammen

De ster van de traditionele koninginnensoep, maar ook nog in moderne keukens gebruikt, bijvoorbeeld gestoomd of krokant gepoft als garnering bij kip.

b. Stierenpenis

Vet en slijmerig, naar het schijnt, je kunt hem stomen, krokant frituren of rauw eten.

c. Stierenballen

In o.a. Spanje, Finland, Canada en China meestal gefrituurd gegeten, soms als nugget in een jasje van bloem met peper en zout, met een sausje erbij.

d. Vissensperma

Het Noma-team van de Deense chef Rene Redzepi experimenteerde hier ooit mee, in gefrituurde vorm.

MANNENZAKEN

a. Hanenkammen

De ster van de traditionele koninginnensoep, maar ook nog in moderne keukens gebruikt, bijvoorbeeld gestoomd of krokant gepoft als garnering bij kip.

b. Stierenpenis

Vet en slijmerig, naar het schijnt, je kunt hem stomen, krokant frituren of rauw eten.

c. Stierenballen

In o.a. Spanje, Finland, Canada en China meestal gefrituurd gegeten, soms als nugget in een jasje van bloem met peper en zout, met een sausje erbij.

d. Vissensperma

Het Noma-team van de Deense chef Rene Redzepi experimenteerde hier ooit mee, in gefrituurde vorm.

MANNENZAKEN

a. Hanenkammen

De ster van de traditionele koninginnensoep, maar ook nog in moderne keukens gebruikt, bijvoorbeeld gestoomd of krokant gepoft als garnering bij kip.

b. Stierenpenis

Vet en slijmerig, naar het schijnt, je kunt hem stomen, krokant frituren of rauw eten.

c. Stierenballen

In o.a. Spanje, Finland, Canada en China meestal gefrituurd gegeten, soms als nugget in een jasje van bloem met peper en zout, met een sausje erbij.

d. Vissensperma

Het Noma-team van de Deense chef Rene Redzepi experimenteerde hier ooit mee, in gefrituurde vorm.

MANNENZAKEN

a. Hanenkammen

De ster van de traditionele koninginnensoep, maar ook nog in moderne keukens gebruikt, bijvoorbeeld gestoomd of krokant gepoft als garnering bij kip.

b. Stierenpenis

Vet en slijmerig, naar het schijnt, je kunt hem stomen, krokant frituren of rauw eten.

c. Stierenballen

In o.a. Spanje, Finland, Canada en China meestal gefrituurd gegeten, soms als nugget in een jasje van bloem met peper en zout, met een sausje erbij.

d. Vissensperma

Het Noma-team van de Deense chef Rene Redzepi experimenteerde hier ooit mee, in gefrituurde vorm.

HOOFDZAKEN

a. Hersenen

Vet vlees, vaak gepocheerd gegeten, bijvoorbeeld op geroosterd brood.

b. Hoofdkaas

Gemaakt van vleesrestjes, meestal geschraapt van een varkenskop, die je kookt, koelt en dan bindt met gelatine.

c. Schapenoog

De kers op de taart van het Noorse gerecht *smalahove*, de schapenkop die je traditioneel eet rond kerst. Maar ook in bijvoorbeeld Arabische en Zuid-Amerikaanse landen is schapenoog een delicatessen – in Iran maken ze er soep van.

d. Kop

Van varken, kalf of schaap. *Tête de veau* moet vijf tot zeven uur stoven, vaak geserveerd met ravigottesaus.

HOOFDZAKEN

a. Hersenen

Vet vlees, vaak gepocheerd gegeten, bijvoorbeeld op geroosterd brood.

b. Hoofdkaas

Gemaakt van vleesrestjes, meestal geschraapt van een varkenskop, die je kookt, koelt en dan bindt met gelatine.

c. Schapenoog

De kers op de taart van het Noorse gerecht *smalahove*, de schapenkop die je traditioneel eet rond kerst. Maar ook in bijvoorbeeld Arabische en Zuid-Amerikaanse landen is schapenoog een delicatessen – in Iran maken ze er soep van.

d. Kop

Van varken, kalf of schaap. *Tête de veau* moet vijf tot zeven uur stoven, vaak geserveerd met ravigottesaus.

HOOFDZAKEN

a. Hersenen

Vet vlees, vaak gepocheerd gegeten, bijvoorbeeld op geroosterd brood.

b. Hoofdkaas

Gemaakt van vleesrestjes, meestal geschraapt van een varkenskop, die je kookt, koelt en dan bindt met gelatine.

c. Schapenoog

De kers op de taart van het Noorse gerecht *smalahove*, de schapenkop die je traditioneel eet rond kerst. Maar ook in bijvoorbeeld Arabische en Zuid-Amerikaanse landen is schapenoog een delicatessen – in Iran maken ze er soep van.

d. Kop

Van varken, kalf of schaap. *Tête de veau* moet vijf tot zeven uur stoven, vaak geserveerd met ravigottesaus.

HOOFDZAKEN

a. Hersenen

Vet vlees, vaak gepocheerd gegeten, bijvoorbeeld op geroosterd brood.

b. Hoofdkaas

Gemaakt van vleesrestjes, meestal geschraapt van een varkenskop, die je kookt, koelt en dan bindt met gelatine.

c. Schapenoog

De kers op de taart van het Noorse gerecht *smalahove*, de schapenkop die je traditioneel eet rond kerst. Maar ook in bijvoorbeeld Arabische en Zuid-Amerikaanse landen is schapenoog een delicatessen – in Iran maken ze er soep van.

d. Kop

Van varken, kalf of schaap. *Tête de veau* moet vijf tot zeven uur stoven, vaak geserveerd met ravigottesaus.

HANGERS EN STAANDERS

a. Staart

Onder andere die van de os, beroemd om de soep, en van *coda alla vaccinara*, gestoofde ossenstaart.

b. Uiers

Samen met baarmoeder bij de Romeinen het hoofdbestanddeel van frikandellen.

c. Staartstuk

Populair onder de Braziliaanse naam '*picanha*': het malse vlees vlak bij de staart, met een smaakvol vetrandje.

d. Poten

Die van kip bleven we wel, maar over die van varkens doen we moeilijk.

HANGERS EN STAANDERS

a. Staart

Onder andere die van de os, beroemd om de soep, en van *coda alla vaccinara*, gestoofde ossenstaart.

b. Uiers

Samen met baarmoeder bij de Romeinen het hoofdbestanddeel van frikandellen.

c. Staartstuk

Populair onder de Braziliaanse naam '*picanha*': het malse vlees vlak bij de staart, met een smaakvol vetrandje.

d. Poten

Die van kip bleven we wel, maar over die van varkens doen we moeilijk.

HANGERS EN STAANDERS

a. Staart

Onder andere die van de os, beroemd om de soep, en van *coda alla vaccinara*, gestoofde ossenstaart.

b. Uiers

Samen met baarmoeder bij de Romeinen het hoofdbestanddeel van frikandellen.

c. Staartstuk

Populair onder de Braziliaanse naam '*picanha*': het malse vlees vlak bij de staart, met een smaakvol vetrandje.

d. Poten

Die van kip bleven we wel, maar over die van varkens doen we moeilijk.

HANGERS EN STAANDERS

a. Staart

Onder andere die van de os, beroemd om de soep, en van *coda alla vaccinara*, gestoofde ossenstaart.

b. Uiers

Samen met baarmoeder bij de Romeinen het hoofdbestanddeel van frikandellen.

c. Staartstuk

Populair onder de Braziliaanse naam '*picanha*': het malse vlees vlak bij de staart, met een smaakvol vetrandje.

d. Poten

Die van kip bleven we wel, maar over die van varkens doen we moeilijk.

ROMPSLOMP

a. Longen

Auguste Escoffier legt in *Ma Cuisine* uit dat je ze moet kloppen om er lucht uit te drijven. Die van een schaap gaan in *haggis*, samen met maag, hart en nieren.

b. Darmen

Hoofdingrediënt van o.a. *andouillette*, het Franse worstje van varkensdarm, goed schoongeschrobt en dan in kruiden gemarineerd en gegaard, of in *rigatoni con la pajata*, met gestoofde darm met tomaat.

c. Varkensmaag

Een Duitse specialiteit is *Saumagen*, een met vlees, aardappels en kruiden gevulde varkensmaag – zware kost.

d. Koeienmaag

Onder andere in *lampredotto*, het typisch Florentijnse gerecht van koeienmaag, of in Italiaanse *trippa*, klaargemaakt met onder meer ui en tomaat.

ROMPSLOMP

a. Longen

Auguste Escoffier legt in *Ma Cuisine* uit dat je ze moet kloppen om er lucht uit te drijven. Die van een schaap gaan in *haggis*, samen met maag, hart en nieren.

b. Darmen

Hoofdingrediënt van o.a. *andouillette*, het Franse worstje van varkensdarm, goed schoongeschrobt en dan in kruiden gemarineerd en gegaard, of in *rigatoni con la pajata*, met gestoofde darm met tomaat.

c. Varkensmaag

Een Duitse specialiteit is *Saumagen*, een met vlees, aardappels en kruiden gevulde varkensmaag – zware kost.

d. Koeienmaag

Onder andere in *lampredotto*, het typisch Florentijnse gerecht van koeienmaag, of in Italiaanse *trippa*, klaargemaakt met onder meer ui en tomaat.

ROMPSLOMP

a. Longen

Auguste Escoffier legt in *Ma Cuisine* uit dat je ze moet kloppen om er lucht uit te drijven. Die van een schaap gaan in *haggis*, samen met maag, hart en nieren.

b. Darmen

Hoofdingrediënt van o.a. *andouillette*, het Franse worstje van varkensdarm, goed schoongeschrobt en dan in kruiden gemarineerd en gegaard, of in *rigatoni con la pajata*, met gestoofde darm met tomaat.

c. Varkensmaag

Een Duitse specialiteit is *Saumagen*, een met vlees, aardappels en kruiden gevulde varkensmaag – zware kost.

d. Koeienmaag

Onder andere in *lampredotto*, het typisch Florentijnse gerecht van koeienmaag, of in Italiaanse *trippa*, klaargemaakt met onder meer ui en tomaat.

ROMPSLOMP

a. Longen

Auguste Escoffier legt in *Ma Cuisine* uit dat je ze moet kloppen om er lucht uit te drijven. Die van een schaap gaan in *haggis*, samen met maag, hart en nieren.

b. Darmen

Hoofdingrediënt van o.a. *andouillette*, het Franse worstje van varkensdarm, goed schoongeschrobt en dan in kruiden gemarineerd en gegaard, of in *rigatoni con la pajata*, met gestoofde darm met tomaat.

c. Varkensmaag

Een Duitse specialiteit is *Saumagen*, een met vlees, aardappels en kruiden gevulde varkensmaag – zware kost.

d. Koeienmaag

Onder andere in *lampredotto*, het typisch Florentijnse gerecht van koeienmaag, of in Italiaanse *trippa*, klaargemaakt met onder meer ui en tomaat.