

# Braadworst



## Hoofdgerecht

vlees

**4 personen**

**Land:** Italië

**Bereidingstijd:** 40 minuten

**Seizoen:** het hele jaar door



## Ingrediënten

- 400 gr braadworstjes (sausice), hier en daar ingeprikt met een vork
- 25 gr bloem
- 1 lente-ui, fijngehakt
- 1 tot 2 takjes verse rozemarijn
- 400 gr ingeblikte gepelde tomaten van goede kwaliteit
- 250 ml witte wijn
- scheut extra vierge olijfolie
- zout en peper

## Bereidingswijze

1. Wel de braadworsten ongeveer 5 minuten in heet water. Wrijf ze in met de bloem.

2. Op half hoog vuur, de lente-ui in een pan met extra vierge olijfolie zachtjes bakken.
3. Als de lente-ui van kleur verandert, voeg je de worstjes toe. Worstjes aan alle kanten bruin bakken. Giet de witte wijn erbij en zet vuur hoog, kook ongeveer 2 minuten in.
4. Voeg de gepelde tomaten en rozemarijn toe en zet het vuur laag.
5. Sudder ongeveer 30 minuten tot de saus dikker wordt.
6. Breng op smaak met zout en peper.

## Tenslotte

Er gaat weinig boven een ambachtelijke, perfect gekruide braadworst of saucijs. Waar komt deze Hollandse klassieker vandaan? Gehakt vlees dat flink door elkaar gedraaid en gemengd is, dat is de essentie van verse worst. Daarvoor kan vrijwel elk type vlees worden gebruikt, als het maar van hoge kwaliteit is. Dat was in de Middeleeuwen al zo: worstmakers die betrappt werden op het gebruik van inferieur vlees moesten een dagloon aan boete ophoesten. Belangrijk voor lekkere verse worst is dat het vlees een goede vet-vleesverhouding heeft. Dat maakt vooral varkensvlees erg geschikt, met name van de buik, schouder en de nek. Dit vlees bevat eiwitten die vocht en vet goed vasthouden. Ook kan een worstmaker wat spek toevoegen, dat zowel het vetgehalte als de smaak ten goede komt. Het gebruikte vlees wordt precies lang genoeg gemengd en gekneed totdat het de goede structuur heeft. Je kunt van bovenstaand recept ook een oosterse variant maken. Dat is **Braadworst in Oosterse tomatensaus**. Behandel de worsten hetzelfde als boven omschreven. Haal ze uit de pan. Bak 1 geplette knoflookteen in het vet tot hij kleurt. Pureer de tomaten uit blik van 400 gr met de staafmixer en voeg ze toe, met 1/2 el ketoembar, 1/2 el djinten, zout en 1/2 tl suiker. Doe er iets pittigs bij als je dat wilt (sambal of tabasco), leg de worst in de pan en laat onafgedekt op laag vuur 20 minuten pruttelen. Draai de worst af en toe om. Voor **Braadworst met mosterd-biersaus** kun je braadworst, verse worst of saucijsjes gebruiken. Wilt je een romige saus dan kun je het bier vervangen door water of bouillon. Leg 4 worsten 5 minuten in heet water zodat het velletje minder snel knapt. Dep ze droog met keukenpapier en wentel de worsten door 25 gr bloem. Verhit 30 gr boter of vloeibare margarine in een koekenpan en bak hierin als de boter bruin is en het schuim begint weg te trekken, de worstjes in ca. 20 minuten op halfhoog vuur rondom bruin en gaar. Neem de worstjes uit de pan en houd ze warm. Giet het overtollige vet uit de pan. Schenk 1 1/2 dl pils in de pan, roer de aanbaksels los en laat het vocht op hoog vuur 2 minuten inkoken. Roer 1 el milde mosterd en 1 dl room erdoor. Roer 1 tl maïzena met een beetje water glad. Voeg het al roerende aan de saus toe. Breng ze op smaak met peper en zout. Leg de worsten in de saus. Tot slot **Braadworst uit Spanje**. Dit recept is voor 2 personen. Neem 4 kleine lekkere mediterrane worstjes, soms heeft AH Catalaanse braadworstjes en de Lidl heeft soms Italiaanse braadworstjes of neem 2 gewone grote braadworsten. Verhit 3 el olijfolie in een braadpan en bak de worstjes in ca. 3 minuten rondom bruin. Schep ze op een bord. Schep 1 rode ui in schijfjes, 1 rode paprika in grove stukken, 1 prei in ringen van 1 cm gesneden en 3 aardappels in dikke plakken gesneden door het bakvet en roerbak ze ca. 2 minuten. Voeg 2 dl vleesbouillon en 1/2 el tijm toe en schep worstjes erdoor en laat ongeveer 20 minuten langzaam stoven.