

Rillettes



Hapje

vis

8 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: voorbereidingstijd 15 minuten, wachttijd: 180 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 1 gerookte makreel van 300 gram
- 150 gram erg zachte roomboter
- sambal naar smaak
- 4 sjalotjes heel fijn gesnipperd
- sap van 1 limoen en een beetje rasp van de limoen
- peper en zout naar smaak
- verse koriander

Bereidingswijze

1. Verwijder het vel en de graten van de makreel en wrijf hem fijn met een vork op een plank. Door de keukenmachine draaien kan in het geval van makreel niet, dan verniel je de vezels die het kenmerk zijn van rillettes.
2. Meng er daarna de andere ingrediënten door. Zet minimaal 3 uur in de koelkast. Bekroon voor het serveren met koriander en eet met goed boerenbrood.

Tenslotte

Rillettes is een uitgesproken, typisch boerengerecht uit Frankrijk, het meest van varkensvlees, maar, afhankelijk van de streek, ook van gans, konijn, eend, kip of zelfs vette vis. Ik kan me ook heel goed rillettes van kalkoen voorstellen. Het woord komt uit de Touraine, van rille, wat in de Middeleeuwen een strip spek betekende, afgeleid van het Latijn regula (balk, regel). Het is altijd in veel vet - varkensvet, maar ook ganzenvet - gesmoord vlees dat tot dunne draden wordt getrokken in het vet en dat dan, met het vet, tot een smeuge massa mag stollen die je gebruikt als broodbeleg of hoe het je pleziert. Het was vroeger de manier om het taaie vlees van oude zeugen lekker mals te maken, vandaar dat dun vezelen en dat vele vet. Er zijn ook varianten met dikke stukken vlees en zelfs met foie gras erdoor. Daar is het idee van verwerking van moeilijk anders te gebruiken delen van varkens verdwenen en heeft de invalshoek van de lekkerbek het overgenomen. Voor **Rillettes van Varken** ontdooi je 3 dl kippenbouillon, of bereid verse bouillon. Haal 200 gr ganzenvet en 100 gr reuzel (of boter) op voorhand uit de koelkast, zodat het op kamertemperatuur komt. Pel 3 sjalotten en snipper ze fijn. Plet 1 teentje look tot pulp. Verwarm een stoofpot op een matig vuur. Smelt er de reuzel in en stoof de snippers sjalot en de knoflookpulp in het hete vet. Roer af en toe even in de pan. Snijd het 200 gr schouderkarbonade, 400 gr halskarbonade en 300 gr speklappen in blokjes van ongeveer 2 bij 2 centimeter. Doe alle stukjes vlees in de pan met sjalot en laat het meestoven op een matig vuur. Van bakken is er geen sprake. Voeg 2 blaadjes laurier, 1 takje tijm en een snufje bonenkruid toe. Doe er ook wat peper van de molen en een snuf zout bij. Roer alles om. Na enkele minuten schenk je ½ dl madeira en de bouillon erbij. Zet het deksel schuin op de pan, zodat er damp kan ontsnappen. Laat het vlees nu 2 uur sudderen op een zacht vuur. Schep het vlees en het restje kookvocht in de mengkom van je keukenmachine. Plaats het K-hulpstuk (grote klopper, dus nooit de messen) op de machine en laat het toestel rustig draaien. Door deze bewerking wordt het vlees 'ontrafeld' in fijne vezels. Na enkele minuten kan je de snelheid van het toestel verhogen. Voeg het ganzenvet (op kamertemperatuur) toe. Laat de machine het ganzenvet onder het vlees mengen. Proef het mengsel en voeg naar smaak extra peper en zout toe. Stort de lauwe rillettes in een terrine. Leg een vel vershoudfolie op het vleesmengsel en plaats de gevulde terrine (of glazen weckpotjes in de koelkast. Laat de rillettes helemaal afkoelen en opstijven. Dit kan enkele uren in beslag nemen. Voor de toast snijdt je 1 stokbrood overlans in twee. Scheur de halve broden in 'brute' stukken. Wie het wat keuriger wil, kan natuurlijk ook schijfjes brood snijden. Zet de ovengrill aan, of verhit de oven op 180°C. Leg de stukken brood in een ovenschaal en besprenkel ze met wat olijfolie. Doe de stukken brood in de oven tot ze knapperig zijn.