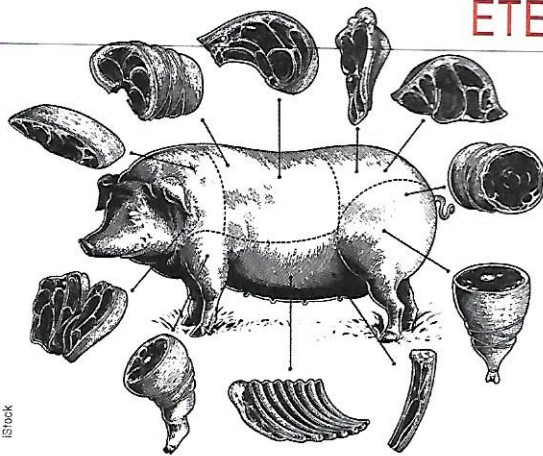


**J**e krijg niet elke dag de kans om onder toezicht van twee slagers, Dennis van Dun en Cees Janson, een varken uit te benen en te verwerken tot buikspek, varkenshaas, ribkarbonade, worst en paté.

Het varken in kwestie was een Duke of Berkshire. Het moet een beetje de Noord-Europese tegenhanger worden van het veelgeprezen Spaanse Iberico-varken. Of beter nog – zo benadrukt het Belgische bedrijf dat het beest fokt en slacht – eigenlijk komt dit ras het dichtst bij het Keltische varken dat al voor het begin van de jaartelling tussen Maas en Schelde scharrelde.

Wat in elk geval meteen duidelijk is als je de twee helften voor je op de werkbank ziet: het is prachtig vlees. Niet bleek en waterig zoals je vaak ziet in de supermarkt, maar stevig, met dikke lagen wit spekvet en spiervlees dat in kleur varieert van roze tot donkerrood.

Al snijdend en hakkend dienen tal van vragen zich aan,



Nederlander eet jaarlijks circa 18 kilo varkensvlees

GASTRONOMIE / Duke of Berkshire

## Rauw varkensvlees

waarover later meer, maar deze hield me het meest bezig. Hoe gaar moet varkensvlees eigenlijk zijn? Mals rundvlees wordt in restaurants (op verzoek) rood geserveerd, maar varken hoort door en door gaar te zijn, zo is ons altijd geleerd. Varkenshaas mag misschien net een roze kern hebben, maar dat is het dan wel.

Met voedselveiligheid heeft dat in elk geval niets te maken,

legt Janson uit. In principe kun je elk deel van het varken net als rund ook medium bereiden – het hangt af van persoonlijke smaak. Daarbij is kwaliteit van belang: vlees van een goed, langzaam groeiend ras, heeft een stevige structuur, meer vetdooradering en meer smaak. Een dikke karbonade van zo'n varken kun je van binnen prima een beetje roze laten. Een kernthermometer zou

dan 70 graden Celsius aangeven.

En rauw, zou dat kunnen? Zeker, weten de experts rond de snijtafel. In Duitsland eten ze dat onder de naam (*Thüringer*) *Mett* of *Hackepeter*. Die naam doet denken aan de ook in Nederland bekende (boeren)metworst, die van dit gehakte vlees wordt gemaakt. Maar daarbij wordt het vlees gedroogd of gerookt.

*Mett* staat voor gehakt, rauw varkensvlees met maximaal 35 procent vet. Draai 500 gram varkensnek eerst door een grove gehaktmolen en dan door een fijne. Het kan eventueel ook in een keukenmachine, maar dat moet dan met heel korte stootjes, zodat het vlees niet te fijn wordt.

Snipper 1 ui en meng deze samen met 1 theelepel peper en 2 theelepels zout door het vlees. Gebruik bij voorkeur coloroso-zout (verkrijgbaar bij de slager) als extra bescherming tegen bacterievorming. Bewaar de *Mett* maximaal één dag in de koelkast en serveer op witbrood en met augurkjes.

Bram Hahn

HOTSPOT / Restaurant Lars – Amsterdam

## Robuust op niveau



**N**a jaren te hebben gewerkt in restaurants met Michelinsterren, waaronder restaurant Aan de Poel in Amstelveen, slaat het koppel chef-kok Lars Scharp (36) en maître Floor Wiggers (29) zijn vleugels uit met een eigen restaurant, Lars. Lars zit op de eerste verdieping van het hippe Moxy Hotel en biedt plek aan gasten om te werken, borrelen, lunchen of dineren. De grote ramen laten veel licht binnen en bieden een prachtig uitzicht op de Houthavens.

De ambitie is helder. 'Hoe mooi zou het zijn als we hetzelfde niveau kunnen bieden, maar dan met een meer toegankelijke benadering,' zegt Wiggers.

Met dat niveau zit het wel goed. Lars heeft ruim opgezette tafels, deels voorzien van linnen lakens, gedekt met kristallen glazen en verguld bestek voor de amuse. De bereiding van de klassieke steak tartare gebeurt aan tafel.

Het menu – vier tot zes gangen – wordt geregeld aangepast. Scharp: 'Elke maand beschouw ik als een nieuw seizoen met andere producten.' Daarnaast zijn er robuuste à la carte-gerechten die je uitstekend kunt delen, zoals de côte de boeuf of de Bresse-kip.

Imre Holthaus

**Bijzonderheden** Graffiti vervult een speelse rol in de inrichting. De felgekleurde letters sieren diverse plekken in het ingetogen interieur

**Locatie** Danzigerkade 175, Amsterdam

**Info** [www.larsamsterdam.nl](http://www.larsamsterdam.nl)

**Prijs** Lunch: drie of vier gangen € 35, € 45; Diner: Lars-menu € 58 tot € 78; Côte de boeuf (800 gram) € 70

## Wereldster in wording

**B**uurman J. was aan het sparen voor deftige wijn voor de kerstdagen. Z'n geliefde supermarkt had een barolo staan voor een ruimgemeten tientje, paginagrote advertenties in de couranten beloofden doorleefde Spaanse wijnen met ouderwetse houtopvoeding voor een krap tientje. Of werd het een grand cru uit het pittoreske St.Émilion? Ik vertelde maar weer eens dat echt bijzondere wijnen nimmer voor weggeefprijzen in de aanbidding zijn, en los van dat: 'Dat noem jij toch altijd masochismewijnen, met dat dorre hout en die tannines?'

Buur mompelde iets van 'ja maar de feestdagen, een deftige fles...' Deftig doe je maar met een smoking. Wijn is voor het plezier. Domweg deze sappige rode slobberspanjaard genieten, vol fruit met een vleug tabak. Nu kan het nog, want druif bobal is een wereldster in wording.

Nicolaas Klei



Sonrisa, utiel-requena, bobal/tempranillo 2016 € 2,79, Jumbo