



Marcus Huibers, Onno Kleyn,
Loethe Olthuis en Marie Louise Schipper
doen beurtelings suggesties voor de dagelijkse dis

Volkskeuken

MARIE LOUISE SCHIPPER

Carnavaleske snack

Worstebroodjes (voor 4 tot 8 personen)

Wordt u ook sentimenteel als u dezer dagen alleen al het woord worstebroodje hoort?

Dan bent u tien tegen één een op drift geraakte Brabander die vandaag, carnavalsmaandag, snakt naar een versnapering als deze. Of u bent van Belgische komaf, dat zou ook nog kunnen. Worstebroodjes worden tegenwoordig op alle hoogtijdagen gegeten, maar aan het ontstaan ligt de maandag na de zondag na Driekoningen ten grondslag. Op die dag vierden de ambachtslieden in Antwerpen en Doornik het nieuwe jaar.

Een vrolijke sliert dorstige werklui trok dan langs de herbergen. De uitbaters, ook niet gek, wilden de klanten zo lang mogelijk in de tent houden en serveerden zoute, vette vleesrestanten gewikkeld in een lap deeg. Dat ging erin als koek. Deze snack evolueerde een eeuw geleden tot een echt worstebroodje zoals we dat nu kennen.

Over brood zijn wel duizenden verhalen te vertellen. Vorige week was ik in gezelschap van 22 bakkers om te vieren dat een van hen, Ineke Berentschot, een boek heeft geschreven met de intrigerende titel *Nachtbrood. Brood van lang gerezene deeg*, (uitgeverij Trophonios, 19,95 euro).

Zij interviewde collega's die

gepassioneerd verhalen over hun drijfveren en mooie recepten prijsgeven: van het maken van zuurdesem tot het bakken van worstebroodjes, en dat inspireerde mij weer, al zal geen Brabander er zijn broodje in herkennen.

Maak het deeg: meng de droge bestanddelen. Voeg ei en melk toe en kneed. Doe de boter erbij als de ingrediënten bijna helemaal vermengd zijn. Dek het deeg toe en laat 3 uur rijzen. Dat lijkt lang, maar dat komt het eindresultaat ten goede.

Bereid in de tussentijd de vulling: doe het gehakt in een kom, voeg ei, peper en worcestershiresaus toe. Doe de visjes, de knoflookolijven en de tomatenpuree erbij. Meng goed. Draai 8 pillen van elk 50 gram, van 6 centimeter lengte. Laat opstijven in de koelkast.

Maak van het deeg 8 bolletjes van gelijke grootte. Leg op een plaat, dek af met plastic en laat 20 minuten narijzen. Maak van het bolletje een rechthoek, leg het gehakt erin en vouw goed dicht, met de vouwnaad naar beneden. Laat vervolgens nog een paar minuten narijzen, prik er met een satépen gaatjes in. Bestrijk met wat losgeklopt ei en zet gedurende 25 minuten in de oven (op een ingevette bakplaat) bij een temperatuur van 220 graden. Laat even afkoelen en eet dan op. Word je hier dik van? Nee hoor. Denk er gewoon een biertje bij.

INGREDIËNTEN

- ★ 200 gr volkoren meel
- ★ 50 gr patentbloem
- ★ 5 gr zout
- ★ 8 gr droge gist
- ★ 1 ei
- ★ 130 ml melk
- ★ 25 gram boter
- ★ 300 gram gehakt (half-om-half)
- ★ 1 ei
- ★ peper
- ★ scheut worcestershiresaus
- ★ 5 ansjovisjes, in stukjes
- ★ 10 groene knoflookolijven, heel fijn gehakt
- ★ 1 dessertlepel tomatenpuree