

### Bloedworst

Mijn grootmoeder kon smakelijk vertellen over het rijke, roomse leven van haar jeugd. Haar vader was de plaatselijke burgemeester, landeigenaar en bierbrouwer. Vooral vanwege die laatste functie hielden de boeren uit de buurt de beste man liever te vriend. Dus als er ergens weer geslacht moest worden, werd mijn grootmoeder eropuit gestuurd om ter plekke het mooiste stuk procureur op te eisen. Oneerlijk natuurlijk, maar zo ging dat blijkbaar.

Oma, niet wat je noemt een kleinzerig type, zou het liefst zelf het gekeelde varken aan de achterpoten op de ladder hebben gehesen, en het beest met de bijl in stukken hebben gehakt. In plaats daarvan mocht ze het warme bloed dat werd opgevangen naar de keuken dragen, waar het meteen tot bloedworst werd verwerkt.

Bloedworst is net haute couture. De variatie is enorm, en smaken verschillen. Bloedworst kopen is dan ook vooral een kwestie

#### Bloedworst met appelmoes en stroop

- 1 klont roomboter
- 3 goudrenetten, geschild en in stukjes gesneden
- 3 el bruine suiker
- citroensap
- 1 ambachtelijke bakbloedworst (zonder vetspek)
- bloem
- koekkruiden
- olijfolie
- stroop

van proeven. Sommige ambachtelijke slagers zijn kwistig met koekkruiden, anderen zweren bij stukjes vetspek erin. Zelf heb ik het meeste vertrouwen in bloedworst die de vorm van een rookworst heeft, en de bloedworst van Slager Franssen uit Maastricht vind ik het allerlekkerste. Zo lekker dat ik alleen al voor die bloedworst een postorderbedrijf zou beginnen, als ik Slager Franssen was.

Totdat hij de geest krijgt zoekt u

dus het beste uw dichtstbijzijnde ambachtelijke slager op, en proeft u eerst zijn bloedworst voordat u koopt. Een beetje slager waardeert uw feedback.

Maak eerst de appelmoes. Smelt een klontje roomboter in een hapjespan, en doe er de stukjes appel bij. Bestrooi ze met de suiker, en laat ze in ongeveer 30 minuten op een klein pitje tot moes koken. Roer regelmatig. Breng op smaak met een scheutje citroensap.

Haal het vel van de bloedworst, en snijd hem in plakken. Bestuif de plakjes met wat bloem. Als u de bloedworst wat vlak vindt smaken, kunt u wat koekkruiden door de bloem mengen. Verhit wat olie in een koekepan. Bak de plakjes worst, ongeveer drie minuten per kant, zodat de buitenkant knapperig en krokant is, en de binnenkant zacht en smeuïg. Serveer ze gloeiend heet met de lauwe appelmoes, en geef er een lepel stroop bij.

Marcus Huibers