



Lekker gaat over streekproducten, koken en eten.
Heb je een tip? Mail naar e.willems@gelderlander.nl.

voordat ze kraaien



De smaak van de braadhaan

Ik koop een biologische braadhaan van De Lankerenhof van 850 gram (15 euro) bij de biologische supermarkt in het Arnhemse Spijkerkwartier en een biologische Kemperkip van 1.800 gram (18 euro) bij slagerij De Groene Weg in dezelfde wijk. Eerlijk is eerlijk, de braadhaan is wel wat schraal. Het zijn kleine filets in vergelijking met de

kip, maar dat is dan ook een vleeskip. Ik bestrijk de haan en de kip met olie, chilipeper en zout en stop een kwart sinaasappel in de buikholte. Met de borstfilets naar beneden gaat de haan drie kwartier in de oven en de kip de dubbele tijd. De oven is voorverwarmd op 175 graden Celsius. De laatste tien minuten

draai ik de haan en de kip nog even om voor een knapperig korstje. Hoe de haan smaakt? Het vlees is er wat moeilijk af te trekken, maar heeft een rijke kipsmaak met bite. Dat is dus de conclusie na drie kwartier oven. De haan ruikt heerlijk, heeft een mooi knapperig, dun velletje en het vlees, in-

clusief de filet, heeft echt veel kipsmaak. De poten zijn ook steviger van structuur dan bij de kip. Volgens mij is deze haan ook heel geschikt voor een stoofgerecht. De vleeskip heeft, zoals te verwachten, zachter vlees. Het vel is dikker en vetter en is daardoor minder eetbaar. Wel zit aan deze kip veel meer vlees. Ook smakelijk!

Column

ELLEN WILLEMS

Ellen Willems is nieuwsgierig naar de herkomst van voedsel. Passie voor natuur, koken en moestuinieren.



Sushi-tonijn

Bedreigde diersoorten eet ik niet. Althans, ik probeer op te letten dat ik geen exemplaren van een bedreigde categorie eet. Niet meer dan normaal, toch? Je eet geen burgers van een panda of een steak van een laaglandgorilla.

Maar zo makkelijk is het niet altijd. Ik eet wel eens in een sushirestaurant waar de tonijn met kilo's tegelijk op de werkplank in rijst wordt gerold. En daar gaat het dus met een al mis.

„Wat voor tonijn is dit?“, vroeg ik eens bij de Japanner. „Sushitonijn“, was het antwoord. Toen dat een onbevredigend antwoord bleek, informeerde de bediening in de keuken. „Er is maar één soort tonijn“, bleek het antwoord waarmee lastige klanten de mond wordt gesnoerd.

Maar, deze week kwam er goed nieuws van het Wereld Natuur Fonds. De blauwvintonijn is namelijk terug in de Noordzee. Deze



Binnen een dag had hij de vis in stukken gehakt en verkocht

machtige jager met zijn torpedo-lijf is een bedreigde vissoort sinds Japanners sushi eten. Maar toen de sushi-gekte oversloeg naar de rest van de wereld en diepvriezen op schepen werden uitgevonden, stortte de populatie helemaal in.

In de Noordzee was de smakelijke vis al een halve eeuw niet meer gezien. Tot nu dus. Koesteren, denk ik dan. Een lichtpunt in de dramatische historie van onze planeet.

Blij ben ik dan ook met natuurbeschermers die de zee opgaan om veertig tonijnen een zender te geven zodat ze achter het gedrag van de vis komen. Allemaal om deze kwakkelende soort van gerichte hulp te kunnen voorzien.

Twee dagen later. Ik lees een ronkend bericht over een Zeeuwse vishandelaar die een tonijn van 206 kilo uit de Noordzee op de werkbank heeft liggen. Binnen een dag had hij de vis in stukken gehakt en verkocht. Hij trots natuurlijk; hij stond nog net niet met zijn bebloede rubberlaars op de tonijn.

Wie dit begrijpt, mag het me uitleggen. Want ik begrijp hier helemaal niets meer van.