



ONDER REDACTIE VAN SUZANNE THE

foodiefile

nieuws • shopping • must-haves • ingrediënten • kookboeken

an het seizoen, with love ...



Kees Janson van Slagerij Janson uit Heusden is zo'n ambachtelijke slager waar er niet veel meer van zijn. Ron van der Most schreef daarom een boek over Kees: **Ik denk in vlees**. Daarin gaat de slager op de barricade om mensen weer

echt, puúr vlees te laten eten. Een boek boordevol kennis en kundige adviezen. We vroegen Kees om 't beste wintervlees en kwamen uit bij 'soms vergeten vlees':

- 1 Klapstuk:** 'rundvlees dat gesneden wordt van de rib. Klassiek bij hutspot.'
- 2 Rolpens:** 'een écht vergeten vleeswaar'. Een soort worst, ingemaakt in het zuur en gerold in pens. Tegenwoordig gebruikt Kees er gewoon runderdarm voor. 'Rolpens was vroeger echt 'elitevlees', omdat het zo bewerkelijk is. Nog steeds komen mensen van heinde en verre voor mijn rolpens. Heerlijk bij rode kool.'
- 3 Varkenspoot:** 'een essentieel onderdeel in de erwtensoep.'
- 4 Platte ribben:** van het varken en óók onderdeel van erwtensoep!

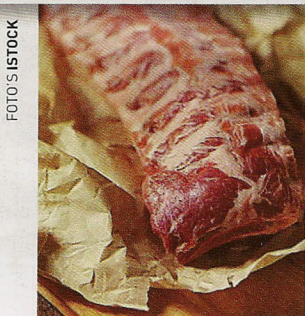
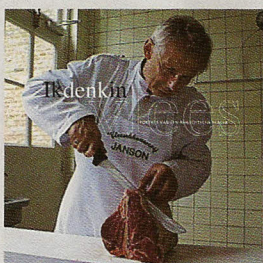


FOTO S ISTOCK



Slagerij Janson, Vismarkt 16, Heusden. slagerijjanson.nl
Ik denk in vlees, € 25, te bestellen via slagerijjanson.nl



een heel mooi boontje

Er is iets met bonen. Ze duiken op in horecabladen, foodbeurzen en in restaurants. Het zal dat terug-naar-de-basisgevoel zijn dat nog steeds heerst. Of misschien wel de opkomst van het vegetarisme; de boon is namelijk een prima vleesvervanger.

Whatever... onder onze aandacht gebracht werd in elk geval het reade krobbe-boontje, ook wel krúpke genoemd, een juweel van een boontje in donkerrood met gouden stipjes. En ook haar 'zusje' het giele wâldbeantsje, is prachtig: strogeel. De teelt van deze boontjes, die vroeger ook in de Friese wouden plaatsvond, wordt daar nu met liefde nieuw leven ingeblazen. Een initiatief van Streekmerk Friese Wouden. Iets bijzonders! dewouden.com