



DE WILDE KEUKEN VAN ELLEN

Wild leent zich voor talloze bereidingen: van basic tot haute cuisine. In deze maandelijkse rubriek bespreekt **Ellen Mookhoek** kooktechnieken waarmee iedere thuiskok op eenvoudige wijze een fantastische maaltijd met wild kan bereiden.

VRAGEN?

Heb je vragen over het bereiden en bewaren van wild? Stuur een mail naar natuureten@gmail.com. De meest inspirerende vragen bespreek ik in deze rubriek!

In de vriezer ligt al maanden de dikke nek van een overloper die ik aan het begin van de winter schoot. Ik wilde er iets van pulled pork mee maken, maar hoe meer ik me in de receptuur van deze Amerikaanse bereidingswijze verdiepte hoe minder zin ik in die nek kreeg... Vaak wordt het vlees klaargemaakt in de de Green Egg of een andere BBQ met een deksel. Waarbij de nek eerst bewerkt wordt met heftige marinades, sommige met ketchup en cola. Eigenlijk allemaal recepten voor varkensvlees met weinig smaak.

Dat is niks voor de doorregen nek van een overloper, want dat is een smaakbom. De meer klassieke bereidingswijze van de procureur, zoals de sjieke slager een varkensnek noemt, braden in de oven en dan in plakken serveren bekoorde me ook niet. Juist dat draadjesvlees maken van een flink stuk wild zwijn trok me aan in de pulled pork, maar dan zonder al die toevoegingen.

TEKST EN FOTO'S ELLEN MOOKHOEK WWW.DEBREDEMOESTUIN.NL

Wildzwijnsnek OP OMA'S WIJZE

OMA-STYLE

Daarom maakte ik een oma-style draadjesvlees van de nek: een combinatie van braden, konfijten en sudderen. Trek er negen uur voor uit, het is een heel langzame bereidingswijze. Maar wel een bereidingswijze waarbij de pure smaak van dit woeste oerdier goed tot zijn recht komt.

Mijn oma had het vlees ook uren op het gasfornuis staan. Dat ze daarvoor regelmatig naar de keuken moest om het vlees te keren was geen probleem. Haar enige recht was toch het aanrecht. Mijn opa en vader maakten daar graag grapjes over. Als jong meisje vond ik een plek achter het aanrecht niet zo'n prettig vooruitzicht. Nu bof ik dat de wereld voor vrouwen totaal anders is dan vijftig jaar geleden. Vrouwen kunnen iedere opleiding volgen die ze aanspreekt en doen en laten wat ze willen. Het aanrecht is allang niet meer hun enige recht. Wel zijn er mannenbolwerken waar ze maar moeilijk binnenkomen, zoals de jagerswereld.

FOUTE GRAPPEN

Vorig jaar was 15% van de deelnemers aan de jachtopleiding vrouw. Ziet u dat terug in de jachtpraktijk? Ik niet. De diversiteit in de jagerswereld is om te huilen. Jagen lijkt wel een mannenhobby uit een grijs verleden, zoals postzegels verzamelen. Bepaald niet iets maatschappelijk relevants. Echt, als we de vrouwen niet mee krijgen zijn we reddeloos verloren. Iemand op sleeptouw nemen die geen witte man is kan overigens best lastig zijn. Er komen allerlei vooroordelen langs. Daarom, stop met foute grappen



over vrouwen. Of spreek elkaar aan op dit gedrag. De vrouw als huisvrouw of de vrouw als hoer, beide beelden zijn ondermijnend voor de vrouw als vaardig jager. Hou er gewoon mee op elkaar deze beelden voor te schotelen.

VROUWELIJKE WBE-LEDEN

Toen ik tien jaar geleden jachtexamen deed was het aandeel vrouwen in de opleiding 6% en het aantal actieve jageressen op de vingers van twee handen te tellen. Dat is nu beter. De grootste groei in het aandeel actief jagende vrouwen komt op conto van de vrouwen met een jagende partner. Dat is een prachtig begin! Nu doorpakken! Iedere WBE zet de diversiteit op de agenda en gaat er mee aan de slag. Wedden dat over twee jaar 15% van de WBE-leden een vrouw is. •

VOOR 4 PERSONEN

Stamppot broccoli met veel draadjesvlees



INGREDIËNTEN

900 gram broccoli
1500 gram kruimige aardappels
wildzwijnsnek zonder bot, aan een stuk
(ik had een stuk van 1700 gram)
1 pakje roomboter
zout
peper
eetbare bloemen, bij voorkeur bloemen
van daslook of wilde kool

Laat de nek op kamertemperatuur komen, bestrooi hem ruim met zout. Smelt het pakje roomboter in een gietijzeren pan waar de nek precies in past, een beetje ruimte is wel handig. Laat de nek in de gesmolten boter glijden en keer vanaf nu de nek iedere 15 minuten om. Tegen de tijd dat de nek door en door dezelfde temperatuur heeft kan je volstaan met ieder half uur keren. De nek is overigens vergevingsgezind, even vergeten is niet zo erg, zolang hij maar niet aanbrandt.

Zorg dat het vuur zo staat dat de boter heel zacht pruttelt. De eerst twee uur geen deksel op de pan, zodat een deel van het vrijkomende vocht kan ontsnappen. Daarna de deksel erop, 1x per uur keren en het vuur kan dan ook nog wat lager. Leg je oor regelmatig te luisteren, pruttelt het rustig of moet er een vlamverdeler onder de pan? Nu nog zeven uur pruttelen en je nek is botergaar.

Haal de nek nu uit de pan, leg hem in een kom en trek hem met twee vorken in

draadjes. Giet het grootste deel van het vet uit de pan, in een kom, en doe het vlees terug in de pan. De resterende jus moet als een dressing voor het vlees zijn. Laat echt niet te veel vet in de pan want dan wordt het een ontzettend vette hap. Zet op een warmhoudplaatje.

Schil de piepers, doe die in de pan en zet ze net onder water, leg hierop de roosjes van de broccoli: de piepers koken, de broccoli stoomt. Als dit gaar is het kookvocht afgieten in een kom, stamper erdoor en met een scheut kookvocht en een scheut bakvet tot een stevige stamppot roeren. Beter twee keer een klein scheutje dan een drassige bende zeg ik altijd.

Op smaak brengen met peper en zout. Serveren in een diep bord met een flinke schep draadjesvlees erop. Duw wat eetbare bloemen in de groene ondergrond, als je bloemen van een looksoort, zoals daslook of bieslook neemt, voeg je kleine smaakbommetjes toe.