JIGAL KRANT

Voor 4 personen

- gerookte kalfstong
- prei, in stukken
- grote winterpeen, in plakken
- ui, ongeschild
- 4 tenen knoflook, ongepeld
- bleekselderij met loof, kleingesneden
- 3 laurierblaadjes
- klein sjalotje
- 50 ml witte wijnazijn
- 1/2 tl Franse mosterd
- 150 ml olijfolie
- paar takjes tijm
- snijbiet
- rode biet, gekookt
- 6 radijsjes, flinterdun gesneden
- 6 kwarteleitjes
- prei-spruiten

Salade met gerookte kalfstong

Laatst was het weer eens zover. Dan sta je in de feestzaal van een sjiek hotel ter meerdere eer en glorie van een jou onbekende knaap, die even daarvoor in jouw sjoel bar mitswe is geworden, een kipnugget te eten, krijg je gezelschap van een missionaire dierenvriendin. De partypooper in kwestie, een dertiger op haar retour, nadrukkelijk riekend naar de begane grond van de Bijenkorf, reciteerde woord voor woord de achterflap van *Eating Animals*. Omdat ik klierig kipnuggets naar binnen bleef schuiven, gooide ze het over een andere boeg. Als ik dan zo nodig dieren wilde eten, dan moest ik ook het lef hebben om zelf eens zo'n beest te vermoorden. Of een keer op excursie naar het abattoir. Dat was wel het mínste wat ik kon doen.

Nu mogen onbevoegden dat slachthuis helemaal niet in. Maar buiten de muren van het abattoir was ik ooit getuige van het slachten van enkele kippen en geloof me, dat slachten is best een ambachtelijk klusje. Het ergste wat kippen kan overkomen, is dat zij onder het mes belanden van zenuwachtige vleeseters die aan hun morele plicht willen voldoen. Maar los daarvan, we eisen toch ook niet van hartpatiënten dat zij eerst een medemens opensnijden, alvorens ze aanspraak maken op een bypassoperatie? Je hoeft heus niet een dagje de loopgraven in, om voor militair ingrijpen in Syrië te zijn.

Dat betekent niet dat we moeten doen alsof vlees aan de boom groeit. Want daar krijg je ook mij mee op de kast. Wél vlees willen eten, maar het niet willen weten, dat is hypocrisie van de bovenste plank. Daarom eten we deze week kalfstong. Als je zo'n lel uit zijn verpakking haalt, besef je wat een gigantisch beest zo'n babykoetje was. Je kijkt het kalfje als het ware in de bek en dat is mooi. Het voelt een beetje alsof je aan de gang gaat met je eigen gevangen visje. Ja, bijna alsof je dat kalfje zelf hebt geslacht.

En, oh ja, kalfstong is extreem mals, verrukkelijk vlees en kan haast niet mislukken.

Bereiding

- Plaats de tong onder in een grote soeppan en leg de soepgroenten er zo omheen dat een minimale hoeveelheid water nodig is om alles onder te zetten. Ik voeg altijd nog een kalfsknie en een mergpijpje toe. Daar wordt de tong niet opzienbarend lekkerder van, maar de bouillon des te meer. Zo levert die kalfstong ook nog eens twee litertjes prima soep op. Niet-kosjere kalfstong moet je trouwens een paar uur laten weken in flink gezouten water, voordat je ermee aan de gang kunt.
- Laat de tong minstens twee uur pruttelen. Knijp ter controle in het puntje van de tong. Als dat zacht aanvoelt, dan is-ie gaar. Pel zodra je handen het aankunnen het vel eraf. Verwijder het grillige, vette vlees aan het keelstuk.
- Kook de kwarteleitjes 2-3 minuten en pel voorzichtig.
- Schil het sjalotje en snijd zo fijn mogelijk. Meng in een kom met de wijnazijn en de mosterd. Voeg al kloppend met een garde langzaam de olijfolie toe. Rits de blaadjes tijm van de takjes, hak fijn en voeg toe aan de dressing. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.
- Schil het bietje en snij in dunne plakken. Snijd ook de (nog lauwwarme) tong in mooie plakken. Verdeel de snijbiet, bietjes en kalfstong over een platte schaal. Garneer met de radijsjes, de prei-spruiten (te koop bij Albert Heijn) en de gehalveerde kwarteleitjes en besprenkel met de dressing.

recepten@niw.nl

7611_recept.indd 1 01-12-15 16:11