

OSSENWORST 1746

Niet veel lekkers is zó Amsterdams als ossenworst.

Het oudste recept dat we kennen, dateert al van 1669 – de tijd waarin de grachtengordel en de Jordaan gebouwd werden, en de VOC op de oostelijke eilanden schepen uitrustte voor de lange reis naar Oost-Azië. Als kort of lang gedroogde, liefst gerookte en toch frisse worst van rauw rundvlees met wat varkensvet en specerijen – meer niet – is hij nog steeds uniek in de wereld. Er is in de loop van de eeuwen natuurlijk wel iets veranderd. Tegenwoordig wordt hij soms niet meer gerookt, is het varkensvet rundvet geworden en wordt hij in plastic verpakt.

Slow Food Amsterdam

wilde weten hoe de worst smaakte toen hij nog massaal in de keukens van Amsterdamse grachtenhuizen gemaakt werd. Slager Frans Louman in de Goudsbloemstraat was graag bereid om het experiment uit te voeren.

De basis werd een nauwkeurig recept uit De volmaakte Hollandsche keukenmeid, een Amsterdams kookboek uit 1746. Hij maakte de worst extra smeuiïg met zacht ‘broekvet’ uit de achterkant van de varkensbuik en gebruikte als specerij venkelzaad, waarmee de worst iets geheimzinnigs en bijna zonnigs krijgt. De opgewekte rooksmak is lekker pittig, maar niet penetrant, en het plastic is natuurlijk natuurdarm geworden. Hier worden wij nou blij van!

Bewaaradvies

Ossenworst 1746 is in de koelkast twee weken houdbaar en vriest ook heel goed in. Het velletje laat extra makkelijk los als je het eerst een beetje bevochtigt.



SLOW FOOD AMSTERDAM

Wil je ook meepraten over goed en lekker lokaal eten in Amsterdam?

Ga dan naar www.slowfood.nl/amsterdam en meld je aan als lid!