



Tallina van den Hoed, Pay-Uun Hiu,
Marcus Huibers, Onno Kleyn,
Loethe Olthuis en Marie Louise Schipper
doen beurtelings suggesties voor de dagelijkse dis

Volkskeuken

MARCUS HUIBERS

Dol op auberginepolenta

Geroosterde pompoen met bloedworst en yoghurt (voorgerecht, 4 personen)

Een vraag aan de vrienden en bekenden die wel eens bij mij thuis hebben gegeten: kunnen jullie je die stukjes 'auberginepolenta' nog herinneren die ik zo graag op tafel zet, en die jullie allemaal zo lekker vinden? Bij een sappig stukje jonge wilde eendenborst bijvoorbeeld, of als hapje bij de borrel? Is alleen geen aubergine, maar bloedworst.

Ja sorry hoor, maar als ik dat er wel bij had gezegd dan hadden jullie het niet durven proeven. En hadden jullie het wél geproefd, dan was het toch een vies idee geweest, waardoor het jullie uiteindelijk niet had gesmaakt.

Bloedworst is zoiets waarvan ik zeker weet dat de meeste mensen het zalig zouden vinden, als ze maar niet doorhebben dat het bloedworst is. Wat ik dus doe is de bloedworst uit zijn velletje halen, in blokjes snijden, die krokant bakken, en het vervolgens mijn nietsvermoedende visite voorzetten.

Dat warme, dat zachte, dat zoete, tegen de achtergrond van zwoele kruiden als kardemom en kaneel, het is werkelijk om je vingers bij af te likken. Wij Nederlanders eten het nauwelijks. De Belgen en de Fransen, die weten er wel raad mee. Vrijwel elke streek in Frankrijk kent zijn eigen soort bloedworst, en wijlen Johannes van Dam schrijft in zijn 'Dikke' dat onze afkeer van bloedworst een teken is van een gedege-

nereerde samenleving waarin er wel vlees wordt gegeten, maar het lekkerste (het bloed dus) wordt weggegooid. Altijd al een subtiel type geweest, die Johannes.

Bloedworst hoort bij de herfst. Toen geluk nog heel gewoon was, en de meeste boerengezinnen in november een varken slachtten, was bloedworst het eerste dat gemaakt moest worden, omdat bloed erg bederfelijk is. Terwijl het varken nog hing na te trillen, werd het warme bloed al in emmers naar de keuken gedragen waar het meteen in de pan verdween.

Voor goede bloedworst moet je naar een echte slager. Die van mijn eigen maatslager mag er zeker wesen, maar de allerlekkerste bloedworst koop je bij slagerij [Franssen in Maastricht](#). Omdat je dezer dagen zowat struikelt over die dingen bedacht ik er dit fijne recept met geroosterde pompoen bij.

Haal de zaden en draden uit de pompoenen, en snijd in acht parten. Bestrijk ze met olie, en kruid royaal met peper, grof zeezout en de garam masala. Leg in een ruime ovenschaal, en rooster een half uur in een oven op 200°C. Meng wat verse vieslook door de yoghurt. Snijd de bloedworst in kleine blokjes, en bak die in wat olie krokant, een paar minuten maar. Verdeel de pompoenschijven over de borden, doe er een flinke dot yoghurt op, en garneer tenslotte met de bloedworststukjes.

INGREDIËNTEN

- ★ 2 kleine pompoenen
- ★ 1 dl olijfolie
- ★ peper en zout
- ★ 1 el garam masala (Indiaas kruiden mengsel)
- ★ 200 gram Griekse yoghurt
- ★ verse vieslook, gesnipperd
- ★ 300 gram bloedworst