

Jan Pinckaers kookt het liefst met streekproducten.

Daarom maakt hij voor Chez Moi Limburgse asperges met lamsvlees in een saus van Limburgse biologische perenstroop.

Lam glanst met **STROOP** uit peren

door **Josette Mulders**

Jan Pinckaers laat vier mooie lamsvleesstukjes zien. Ze liggen op een zilverkleurig dienblad op temperatuur te komen in zijn smetteloos schone keuken. Pinckaers werkt graag met lamsvlees. „Het is het meest malse stuk van de lamsvlees“, legt hij uit. „Het heeft meer smaak dan een lamsvlees.“ Pinckaers (60) is een gepassioneerde kok, maar van beroep is hij slager. De slager Pinckaers staat steeds vaker achter het fornuis. Zijn klanten willen kant-en-klare maaltijden. Ze vragen naar gevulde wraps en lasagne en ook naar seizoensspecialiteiten als hertengebraad en lamsvlees uit de oven. Pinckaers schat dat hij 60 procent van zijn tijd actief is als kok. Niet dat hij dat erg vindt. „De combinatie van het slagervak met koken vind ik mooi. Ik houd van koken, ook in mijn vrije tijd. In het weekend is het fornuis van mij.“ In het bij Maastricht gelegen dorp Sint Geertruid is Pinckaers nog de enige winkelier. Hij werkt in zijn zaak al veertig jaar met zo veel mogelijk streekproducten en met seizoensproducten. Bij deze filosofie horen Limburgse asperges. Het lamsvlees kon Pinckaers deze keer niet van eigen bodem krijgen. „Daar ben ik gewoon eerlijk in. De vraag naar Limburgs lamsvlees, en met name de vraag naar biefstukjes, kan het aanbod niet bijbenen.“ Het rundvlees waar Pinckaers mee werkt, koopt hij in bij boeren in de regio en het varkensvlees komt uit het naburige Wallonië, uit Bouillon en Bastogne. Lachend: „Dankzij subsidie van de overheid hebben daar alle varkens een lap grond zo

groot als een tennisveld tot hun beschikking.“ De asperges en het lamsvlees combineert Pinckaers voor Chez Moi met een saus van Limburgse perenstroop. Hij heeft het recept met opzet eenvoudig gehouden. „Stop niet te veel ingrediënten in een gerecht“, hoorde Pinckaers een sterrenkok zeggen bij wie hij een workshop volgde. Hij hield toch al niet van overdaad, maar sindsdien schittert alles dat Pinckaers op tafel zet door eenvoud. „Voor de saus heb ik maar vier ingrediënten gebruikt en je proeft ze allemaal.“ Pinckaers zette zijn eerste culinaire passen begin jaren tachtig van de vorige eeuw. In die tijd waren in de dorpen in het Heuvelland nog *koëke* actief. Dat waren dames, bijna altijd huisvrouwen, die als bijbaantje voor communies en trouwfeesten kookten in harmonieuzalen en gemeenschapshuizen. Pinckaers wilde wel een deel van hun markt veroveren en bezocht om die reden avonden van de vrouwenbonden in het Heuvelland. Hij liet zien wat hij als beginnend slager en cateraar te bieden had en liet de vrouwen kennismaken met voor die tijd nieuwigheden als gourmetten, de kaasfondue en de magnetron. Een officiële koksopleiding heeft Pinckaers niet gehad. Hij mag zich wel al een kwarteeuw meesterslager noemen. Die titel dragen maar achttien slagers in Nederland, van wie vier Limburgers. Allemaal mannen, en een enkele vrouw, die ambachtelijk hun vak uitoefenen en met vlees uit de streek werken dat ze zelf uitbenen en verwerken tot mooie stukken vlees en vleeswaren. Een meester-slager weet bovendien veel van koken, weet wat de culinaire mogelijkheden zijn van vlees, vis, kaas en wijn. Hij kan bovendien



Jan Pinckaers kiest er bewust voor een recept eenvoudig te houden.

foto Rein Bollen

goed koken. Om de titel te mogen voeren, moet een stevige cursus worden gevolgd. Die sluit af met een driegangenmenu waar een sterrenkok kritisch van proeft. De meester-slayers vormen een hecht clubje, vertelt Pinckaers. Samen bezoeken ze spraakmakende restaurants en volgen ze workshops bij de beste koks van het land, om te leren en voor

de gezelligheid. Van de uit Mechelen afkomstige slagerszoon Erik van Loo, chefkok van het gerenommeerde Parkheuvel in Rotterdam, leerde hij een truc die goed van pas komt. „Hoe weet je of de saus dik genoeg is? Houd de lepel even in de saus en trek over de bolle kant van de lepel een horizontale streep. Blijft de saus op zijn plek zitten, dan

is ze dik genoeg.“ De saus maakt Pinckaers met biologische stroop van Mart van de Wall uit Eckelrade. Die bestaat voor 80 procent uit peren en 20 procent uit appels (voor een zurige toon). Er komen geen suikerbieten aan te pas zoals bij rijnse stroop. Pinckaers: „Deze stroop geeft aan de saus een lekkere smaak en een mooie, glanzende kleur.“

Recept

INGREDIËNTEN

4 lamsvleesstukjes (lamsvlees of lamsvleesfilet), 1 kg asperges, 750 gram krieltjes. Voor de saus: 3 dl lamsvleesfond (zelf maken of kopen), 1 el stroop, 1 sjalotje, 1 teen knoflook, 75 gr roomboter, peper, zout en bindmiddel (bijvoorbeeld tapioca of maizena).

BEREIDING

Haal de lamsvleesstukjes een halfuur voor het bakken uit de koelkast. Schil de asperges en laat ze 10 minuten koken (met zout). Draai daarna het vuur uit en laat de asperges in het water liggen. Kook de krieltjes tot ze gaar zijn. Smelt boter in de pan. De biefstukjes aan beide kanten aanbakken (2 x 2 minuten) en kruiden met peper en zout. Leg de biefstukjes daarna nog 20 minuten in een voorverwarmde oven (van 160 graden) op een warm bord, onder aluminiumfolie. De saus wordt ondertussen bereid. Snijd de sjalot en knoflook in blokjes en bak deze aan in het braadvlees van het vlees. Voeg de lamsvleesfond toe en laat het geheel een beetje inkoken. Zeef de sjalot en knoflook uit de saus. Voeg de stroop toe en breng het geheel op smaak met peper en zout. De saus als laatste eventueel een beetje bijbinden. Leg de asperges en de krieltjes op het bord. Vervolgens lamsvleesstukjes trancheren in schuine plakken en voor de asperges op het bord neerleggen. Als laatste de saus eromheen leggen.

