



Vispudding van scholafval

Slome jus

Door **WOUTER KLOOTWIJK**

Het was op tv en er werd kwaad over gesproken. Een hele gebraden eend ging in een pers om er jus uit te winnen. Franse hoge keuken. Een paar kookwinkels in Nederland verkopen eendenpersen. Die van Duikelman in Amsterdam, van messing, kan ook in de zitkamer staan blinken als gespreksonderwerp. Kwaad werden de kwaaien om het einde van de eend. Hij moet dood zonder gaatje. Het bloed moet erin blijven. De eend wordt de nek omgedraaid. Het bloed dient volgens oud recept samen met vet en andere sappen uit de gebraden eend geperst te worden.

Laat ons niet lachen, 19de-eeuwse culi's. Ik wed dat fijnproevers, mits op een verkeerd been gezet, eendenjus uit de fabriek ook superbe vinden. De jus van Nestlé, in vlokken in een plastic doos. De serie klare poeders en vlokken voor topkoks heet Chef. Uit een doos met 550 gram vlokken maakt een chef elf liter eendenjus.

Maar helemaal weghonen, het gedoe met een pers met een vogel erin? Geenszins. Ik mag graag afruimen als de gasten na de gebraden hoenen in de salon gaan natafelen. Als niemand kijkt verzamel ik de afgekloven karkassen. Sla ze nog verder stuk met een houten hamer en trek er een sterke bouillon van. Volgend feestje slurpen gasten excellente soep uit afval van de vorige.

Met vis doe ik hetzelfde. Huid, koppen en graten even in wat wa-

ter op klein vuur. Dan door een zeef. Na afkoelen is de visbouillon veranderd in een pudding. Stijf van de gelatine.

Dit is de laatste aflevering, voorlopig, over slome sapmachines die vaker slowjuicers worden genoemd. Aanleiding tot experimenten was de ontdekking dat zo'n machine, voor vruchten- en groentesappen, ook garnalenkoppen en -pellen aankan en er uitstekende bisque uit wringt. Een zwaar exemplaar moet nog meer kunnen. En nu al kan ik zeggen dat een chef zonder Angel in de keuken niet weet wat hij mist. Hebt u Nestlé en Knorr echt niet meer nodig.

Ik bakte zes dikke schollen en liet ervan eten. Belangrijk: geen schol in een bakpajje of in de paner, maar zo in half boter half olie. Het gaat om onbezoedeld afval. Koppen en vinnen, vel en graat en wat eraan was blijven kleven. Nog even in een pan met weinig water op klein vuur en toen alles de Angel in, de zware Koreaanse sapmachine. Resultaat overtrof de verwachting. Een gave romige visbouillon die in de koelkast in vispudding veranderde. Smaakrijke basis voor veel toepassingen. Maar ook de fijngewreven vispulp bleek opeens geen afval maar gedroomde vulling voor kroketjes. Niets van de vis verloren. Met restanten van gebraden eend kan het ook. Slome jus, haute culinaire!

Wouter Klootwijk schrijft wekelijks op deze plek over eten en keukenenodigheden