



Boter op je hoofd

Soms is het allemaal zo simpel. Er zijn twee echt grote revoluties in Nederland geweest: de tijd van de flowerpower en de uitvinding van het tijgerbrood. Over de eerste hoeven we niet veel te zeggen, die generatie heeft de buit binnen en fietst in Drenthe. Tijgerbrood is veel interessanter.

Zonder het halverwege opgestreken meelpapje bestonden er geen echte bakkers meer. Zelfs de laatste warme bakker dreigde in de jaren zestig onder het fabrieksgeweld ten onder te gaan. En toen was er tijgerbrood en opeens stond gans het volk weer in de rij voor de bakker. Want alleen bij de bakker krijg je het met zo'n echt krokant korstje.

Op tijgerbrood hoort roomboter. Echte roomboter. Boerenroomboter. Roomboter en hagelslag, volgens mij dan. En wanneer je vlees braadt, gebruik je ook roomboter. Geen rare flesjes vloeibaar braadwater, een margarine met kunstmatig rechtop gehouden vetcellen, nee, gewoon roomboter.

Roomboter kun je in alle vormen krijgen. Ik gebruik meestal de biologische van de AH bij mij om de hoek. Maar soms ga ik naar de kaasboer en haal boerenroomboter. Leu-

ke test. Haal boerenroomboter en gewone roomboter. Zet twee braadpannen op gelijk vuur. Doe in iedere pan evenveel boter en zie wat er gebeurt. Bij boter twee kun je het fornuis schoonmaken. En gespat van jewelste, boter één ligt mooi bruin op het stukje te braden vlees te wachten.

Doe boerenroomboter in de braadpan en zet de boter altijd laag op, laat ze eerst smelten, dan met een lepel of het liefst een spaan - ik gebruik ook wel een melk-klopzeef - en haal de witte stukjes eiwitresten weg. Niet allemaal, maar het meeste. Nu mag het vuur hoog, je zult zien dat de geklaarde boter minder donker wordt. De boter ligt eigenlijk gewoon te wachten totdat die het vlees prachtig

dicht mag schroeien. Nog een trucje, gaat het allemaal iets te hard, voor laag, natuurlijk, doe er gewoon een koude klont bij.

Verdeel de boter trouwens in een klont voor de botervloot, die in een koele kast komt te staan en de rest in de ijskast. Dan heb altijd smeerbare boter bij de hand. Vol gezonde en vooral lekkere voedingsstoffen. Laat je niets wijsmaken verder, over dik worden en zo, gewoon niet al te dik smeren. En dan tijgerbrood halen, met hagelslag en dan is het altijd zondag.



GENIETEN
met Wilbrink