

De gyros is het lekkerst

door H el ene Schenk

Woensdag 28 november 2007 - Sinds jaar en dag kopen wij onze vlezen bij slager Kroese en we hebben geen enkele reden om van die gewoonte af te wijken.



Slager/traiteur Nooren foto Helene Schenk

Maar soms hoor je wel eens wat, van tevreden klanten van andere slaggers. Zo sprak ik laatst iemand die erg te spreken was over het vlees van slager/traiteur Nooren uit Princenhage, zijn varkenshielen in het bijzonder. Lekker mals in de erwtensoep. Op naar Nooren dus. Zaterdagmiddag, dus ongeveer  alles uitverkocht natuurlijk. Want Nooren loopt goed (mede dankzij of ondanks die hielen). Een van de dames achter de toonbank zegt dat we jammerlijk naast de oostblokzuurkool gegrepen hebben. Een kant-en-klaar-gerecht uit Polen of Hongarije, ik weet het niet meer helemaal precies, maar het zou geweldig lekker zijn geweest, met worst ook, ware het niet dat we dus te laat zijn.

Wel liggen er nog zakjes boeuf bourguignon (Frans), gyros (een traditioneel Grieks gerecht), gekruide kippenpoten en hazenpeper. Haas, kip, rund en varken dus, voor ongeveer 26 euro zeker genoeg voor vier man. We maken er zelf maar spruiten (voor de kleur), rode kool, appelmoes en puree bij. Geen combinatie natuurlijk, alles bij elkaar genomen, maar zo krijgen we wel een idee wat Noorden in de breedte te bieden heeft.

Om die reden beginnen we trouwens met een half litertje tomatensoep met room. De smaak en structuur van de soep doen in niets denken aan de soep die we zelf ieder jaar maken van zongerijpte (tros-)tomaten die al uit hun jasje geknapt zijn. Maar ze lijkt weer zo

onwaarschijnlijk veel op de eveneens als zelfgemaakt aangeprezen soep uit de diepvries van EETidee uit Prinsenbeek - waar we drie weken geleden waren - dat we zouden zweren dat ze recepten uitgewisseld hebben. Nooren heeft de hazenpeper (gepeperde haas, naar men zegt, al geeft de culinaire encyclopedie daarover geen zekerheid) in een zak en in een bak. Die uit de bak bevat grotere stukken - botermals - hazenvlees. Fijn gekruid. Twee van de drie van het proefpanel vermoeden dat het haasje iets te lang op een vuurtje heeft gestaan, maar al met al is het een smakelijk gerecht. Met rodekool en appeltjes.

De meeste punten krijgt echter de gyros, wat we niet hadden verwacht. Zacht varkensvlees, lekker Grieks gekruid. Tip voor de slager of de klant: combineer de Gyros met tsatsiki, lekker zacht, fris en niet te vet. Voor wie een adresje zoekt: Michaelis op de Ginnekenweg heeft hele lekkere, maar hou het stil, anders is die straks ook door zijn voorraad heen op mijn moment suprême.

- Hebt u ook een favoriet afhaaladres? Meld het ons en wij gaan proeven:
h.schenk@bndestem.nl of 0765312391. Voor eerdere afleveringen: zie <http://www.bndestem.nl/uitgekookt>.