

# Bloedworst



## Voorgerecht

vlees/vis

**2 personen**

**Land:** Frankrijk

**Bereidingstijd:** 30 minuten

**Seizoen:** september t/m april



## Ingrediënten

- 6 coquilles
- 1 klein bloedworstje in dikke plakjes gesneden (Koop ze bij [De Pasteibakkerij](#) in A'dam)
- 1 flinke sjalot
- 4 flinke eetlepels witte wijn
- scheutje witte wijnazijn
- 100 gram koude boter

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 50°. Snipper de sjalot heel fijn en doe hem samen met de wijn en de azijn in een pan met dikke bodem. Laat op laag vuur zachtjes inkoken, de sjalot moet mooi zacht zijn en het vocht bijna volledig gereduceerd. Vuur uit en even apart houden.
2. Bak de plakjes bloedworst aan beide kanten mooi bruin en gaar, de coquilles alleen even dichtschroeien en een mooi goudbruin korstje geven. Overscheppen in een warme schaal

en warm houden in de oven. De coquilles garen nu ook nog even door en krijgen zo een perfecte garing.

3. Verdeel de koude boter in vier blokjes en doe die stuk voor stuk bij de reductie, iedere keer als de boter bijna is gesmolten het volgende klontje erbij. Op laag vuur en zorg dat je de pan blijft bewegen, de saus mag niet te warm worden want dan wordt hij te dun. Het steeds toevoegen van de koude boter helpt ook om de temperatuur niet te hoog te laten worden. De saus moet uiteindelijk de dikte van room hebben en net aan je lepel blijven hangen. (In boter zit ook water en dat kan naast te hoge temperatuur oorzaak zijn van een te dunne, waterige saus. Een scheutje room even meewarmen maakt de saus wat dikker. Mag geloof ik niet van de puristen maar is wel lekker)
4. Schep een lepel saus op de borden en leg daarop de coquilles en de bloedworst. Serveren met een lekker stuk brood om in de saus te dopen.

## Tenslotte

Bloedworst wordt gemaakt van (varkens-) bloed, reuzel, spekjes en eventueel wat kruiden. Koop bij voorkeur bloedworst van het Franse (boudin noir) of Belgische (zwarte pens) type en niet die grote plakken die je bij veel supermarkten of Nederlandse slagers ziet liggen. Daarin worden vaak vulmiddelen gebruikt als meel of rogge waardoor de worst melig wordt en z'n pure smaak verliest. Bloedworst maken ontstond in de middeleeuwen. Tijdens die periode leefden de mensen volgens het motto 'niets verloren laten gaan'. Met 'niets' bedoelden ze ook letterlijk niets en dus ook voor bloed werd een bestemming gezocht. En wat gebeurt er meestal met 'slachtafval' dat niet als een stuk vlees gebakken kan worden? Daar maakt men worsten van. Het bloed dat niet in de worsten ging. Bloed verderft snel en in de 13de eeuw werd de verkoop van bloedworsten zelfs even verboden. Nu **Bloedworstpuree met gekarameliseerde uien** voor 6 personen. Schil 800 gr aardappels en kook ze 20 minuten tot ze stuk koken. Prak ze met een pureeknijper of vork en prak er ook 150 gr gezouten roomboter gemengd met 1 tl nootmuskaat door. Breng de puree op smaak met zout en peper. Pel en snipper 6 uien en bak ze tot moes in 1 dl olijfolie. Voeg 100 gr rauwe spekjes en 100 gr hazelnoten toe en bak ze goudbruin. Voeg de blaadjes van 1 bosje dragon toe. Ontvel 800 gr bloedworst en snijdt hem in plakjes van 1 cm dikte. Bak de plakjes worst. Schep in een ovenschaal eerst een laag puree en vervolgens de uienmoes, dan de worst en tot slot een laag puree. Verkruiemel 2 beschuiten of paneermeel boven het gerecht en bak de schotel in een oven van 180 graden(ovenstand 6) tot de gratin goudbruin is. Tot slot **Bloedworst met appelmoes**. Een Belgische klassieker! In de Kempen heet dit gerecht "Beulingen met appelspijs". Schil 8 appels (neem hiervoor beslist Jonagold) en snijd ze in kleine stukjes. Doe een klont boter in de pan, laat smelten en voeg de appel met 6 el suiker toe. Laat de appeltjes 30 minuten zachtjes garen onder de deksel. Kruid ze op het laatst met kaneel. Stamp alles fijn met de pureestamper. Met de deksel op de pan blijft ie lang warm. Bak 4 bloedworsten heel zachtjes op laag vuur aan in licht schuimende boter zodat ze niet kapot springen. Serveer worst en appelmoes met toefje peterselie.