

# Slakken



## Voorgerecht

vlees

**4 personen**

**Land:** Frankrijk

**Bereidingstijd:** 10 minuten

**Seizoen:** het hele jaar door



## Ingrediënten

- 24 slakken uit blik
- 200 gram boter
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- handjevol bladpeterselie
- zout en peper

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 250 °C. Laat de slakken goed uitlekken. Hak sjalot, knoflook en peterselie zo fijn mogelijk, zeg maar bijna tot pulp. Prak ze samen met wat zout en peper door de boter. Doe in elk slakkenhuisje of -kuiltje een beetje boter, dan een slak en smeer de opening verder dicht met boter.

2. Zet de pannetjes een minuut of tien in de oven, tot de boter bruist. Vergeet bij het serveren vooral het brood niet: na het opeten van elke slak giet je de boter uit het huisje om die met een bout de pain op te deppen.

## Tenslotte

Escargots à la bourguignonne (Slakken op Bourgondische wijze) heet bovenstaand recept. Ik weet nog precies waar ik mijn eerste slak at: bij Chartier in de Rue Faubourg Montmartre, Parijs. Aarzelend ging hij naar binnen en ondanks mijn vaststelling dat er niets griezeligs aan de smaak was, kostte het toch enkele jaren van terugkerende proefrondes voordat alle spoortjes griezel waren verdwenen. En nu? Nu eet ik ze graag. Maar niet op de manier van de Roussillon, waar ze niet-voorgekookt op de grill gaan en hun glibberigheid behouden. Nee, geef mij maar gewoon die à la bourguignonne. Om slakken te kunnen bereiden en eten, heb je slakkenpannetjes nodig. Er zijn twee mogelijkheden: of je gebruikt lege slakkenhuisjes (zoals hierboven) en metalen pannetjes met kuiltjes, plus de speciale tangen om de huisjes tussen te klemmen, of je koopt dikke pannetjes van aardewerk waarin kuilen zitten die zó diep zijn dat ze de huisjes vervangen. Die laatste zijn praktischer omdat ze in de vaatwasser kunnen; de huisjes moeten na gebruik worden uitgekookt en stuk voor stuk gedroogd. Maar denk nou niet dat de goede slakken alleen uit Frankrijk komen. In Zuidbroek (Groningen) zit een prima slakkenkweker, waar je de slakken gewoon via internet kan bestellen. Kijk daarvoor op [www.boerenslak.nl](http://www.boerenslak.nl) van de Bos-Carabain Escargots. **Slakken in Champignons.** Laat 1 pot wijngaardslakken in bouillon van Bos-Carabain Escargots uitlekken. Smelt een klontje boter in de pan, voeg 1 fijngehakte teen knoflook en peterselie toe en verwarm daarin even de slakken. Was 6 grote champignons, verwijder de stelen en hol iets uit. Doe onder in de holte's 150 gr Boursin met knoflook en kruiden met daarop het mengsel van slakken, knoflook en peterselie. Bestrooi met paneermeel. Leg een klein stukje boter op de broodkruimels en bak in de oven 20 tot 25 minuten afhankelijk van de grootte van paddestoelen op 200 graden. **Slakken met gember, room en paprika:** Fruit 1 grof gehakte ui en 2 gehakte teentjes knoflook in wat olie 2 minuten. Doe er 2 in reepjes gesneden puntpaprika, 6 el tomatenblokjes uit blik, 4 cm verse gember in reepjes, 3 el lichte soja en 1 groene peper in ringetjes bij. Zet het vuur wat lager en dek de pan af. Laat 4 minuten garen. Doe nu 24 of 48 uitgelekte slakken in de pan en warm nog 2 minuten door. Breng op smaak met zout. Giet er 100 ml losgeroerde crème fraîche over voor het serveren, maar roer niet. Eet met rijst. Tot slot **Slakken in Tomatensaus.** Laat 1 blikje (200 gram, ongeveer 48 stuks) slakken uitlekken. Pel en snipper 1 uitje en 2 teentjes knoflook. Halveer 1 vleestomaat, verwijder de zaden en snijd het vruchtvlees in stukjes. Bak de ui op een matig vuur 3 minuten in 2 el olijfolie. Bak de knoflook en een ½ tl tijm 1 minuut mee. Roer 2 tl tomatenpuree erdoor en laat het geheel 2 minuten zachtjes koken. Voeg de stukjes tomaat en de slakken toe. Zet het vuur hoog, schenk 3 el cream sherry of anders gewone sherry in de pan en laat het geheel 2 minuten zachtjes koken. Breng het gerecht op smaak met zout, peper en 1 tl paprikapoeder. Roer 2 el fijngehakte platte peterselie en 25 gr boter erdoor en serveer de slakken in 4 kleine schaaltes. Serveer er lekker warm stokbrood bij.