

Onze rubriek Vleessoort belicht is bron van inspiratie voor Vleessoort bereid. Dit keer staat rundvlees centraal. In iedere editie geeft een slager één van zijn recepten prijs. In deze editie: biologische slager Theo Pronk met zijn 'Côte du Boeuf in zoutkorst'.



## Côte du Boeuf in zoutkorst

Rundvlees is de meest verkochte vleessoort bij De Groene Weg-slagerij Theo Pronk in Rotterdam. Het biologische aspect wordt door veel klanten op prijs gesteld, maar het is vaak de kwaliteit waarvoor ze terugkomen, zegt de slager. Hij vertelt hoe één van zijn rundvleesspecialiteiten - de Côte du Boeuf - het lekkerst kan worden bereid.

Door Baukje van der Meer



Pronk verkoopt veel Blonde d'Aquitaine rundvlees. "Dit is oorspronkelijk een Frans rundvleesras, maar wordt nu in Nederland door onze eigen boeren gefokt", aldus de slager die wekelijks circa 450 kilo rundvlees verkoopt. Hij zet zijn rundvleesassortiment extra op de kaart door bepaalde delen van de koe op te waarderen. Een voorbeeld is biefstuk van de zijlende, een product dat volgens hem erg populair is. "Dit malse vlees lijkt op kogelbiefstuk, maar is veel smaakvoller." De vleesverkoper, die in 2006 en 2008 verkozen werd tot Biologische Slager van het Jaar, omschrijft het merendeel van zijn klanten als 'culinaire lekkerbekken'. "Ze slaan regelmatig een kookboek open, zijn vaak in de weer met speciale gerechten en van supermarktvlees willen ze niets weten." Dat Pronk biologisch te werk gaat, is voor de meeste klanten mooi meegenomen. "De groep fanatieke, biologische consumenten is klein. De meeste

klanten komen bij ons, omdat we echt kwaliteitsvlees verkopen." Kruiden koopt Pronk bij De Weerd Specerijen. Ook werkt de slager met biologische sauzen van Den Waard.

Riblappen, rundergehakt en kogelbiefstuk zijn stukken vlees die klanten van Pronk graag met regelmaat op hun vork nemen. Ook Côte de Boeuf wordt veel verkocht. De slager betreft de klant bij het hele bereidingsproces: "Regelmatig neem ik klanten mee naar de koelcel, waar het vlees hangt te rijpen. Dat vinden mensen mooi om te zien. Ze kijken ernaar uit om het vlees te eten." Pronk legt de vleesliefhebbers dan uit dat ze nog even geduld moeten hebben, willen ze straks de lekkerste Côte de Boeuf op hun bord hebben. "In de koelcel sluit het runderribstuk zich af, waardoor de rijping van binnen van start gaat. Het vlees moet minimaal vier weken hangen. Pas dan komt de smaak goed tot zijn recht." ■

### RECEPT

#### INGREDIËNTEN

- 1 kilogram Côte du Boeuf
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 teentje fijngehakte knoflook
- 3 fijngehakte sjalotjes
- peterselie
- peper
- 400 gram bloem
- 100 gram grof zeezout
- 3 laurierblaadjes
- peterselietakken
- circa 0,7 deciliter lauw water
- 3 eiwitten

#### BEREIDINGSWIJZE

Schroei de Côte du Boeuf in twee minuten dicht in de olijfolie en laat hem op een bord

afkoelen. Maal in de keukenmachine de knoflook, peterselie en sjalotjes fijn totdat een smeerbare massa ontstaat. Smeer het vlees hiermee in en bestrooi het met peper. Meng bloem, laurierblaadjes, peterselie, eiwitten en zout in de keukenmachine. Voeg het lauw water toe, totdat een soepel deeg ontstaat. Rol meteen uit, want het zou neemt al het vocht op, waardoor het deeg snel hard wordt. Pak het vlees in het deeg in en sluit de naden met water. Leg het pakket met de naden naar beneden op een bakplaat. Zet de oven op 250 graden Celsius en bak het geheel twintig minuten. Laat het vlees niet langer dan vijf minuten in het deeg zitten, anders wordt het door de isolerende korst te zout en te gaar. Snijd de Côte de Boeuf in plakken en serveer deze met bijvoorbeeld aardappelen en seizoensgroenten.