



WWW.DAVIDHAGUE.NL

DOOR DAVID HAGUE EN PATRICK HESSE

VERTALING: ADRIANA KEGLEY WWW.A3ANA.NU

Het varken is volgens mij het meest veelzijdige dier voor carnivoren en pond-voor-pond het beste dier voor kleinere veehouders of hobby-boeren. Of het nou spek, ham, salami, bloedworst, karbonaadjes, spare ribs of worst is: varkens zijn gulle dieren en verdienen het om met liefde en respect gehouden te worden. En als we dit aan iemand kunnen toevertrouwen, dan zijn het de Broeders van het Klooster Abdij Lilbosch en hun Livar varkensvlees wel.

Geïmporteerd Limburgs varkensvlees

Al negen eeuwen volgden de bewoners van de Abdij Lilbosch in het hart van Limburg eenzelfde levensstijl. Een levensstijl die weliswaar met de omstandigheden van tijd en plaats rekening houdt, maar wezenlijk dezelfde is gebleven. De sobere levensvorm die de broeders op het klooster naleven getuigt van respect voor plant en dier, past bij het Limburgse landschap en houdt de menselijke maat. En het goede nieuws is dat dit vlees nu verkrijgbaar is bij Bader's Keurslagerijen, naast de HEMA in Mijdrecht.

Zodra Patrick en ik de winkel binnenlopen, valt ons de waardeering die de slagers voor dit vlees hebben op. En terecht. Livar

is met recht het 'neusje van de zalm' op het gebied van varkensvlees, en wat fijn dat het nu in Mijdrecht verkrijgbaar is. Het Livar-concept bestaat pas sinds 2000, maar is inmiddels een favoriet bij de beste koks.

Livar is bijzonder varkensvlees dat qua smaak en structuur doet denken aan het varkensvlees van vroeger. Het Livar varken is een kruising van een aantal rassen die de aanleg hebben om intramusculaire vetten te ontwikkelen (marmering in het vlees). Het varken is dus speciaal gefokt op smaak. Om ook de juiste vetten te ontwikkelen krijgt dit varken alleen maar granen gevoerd en wordt het een stuk ouder en zwaarder dan een normaal varken. Ook kunnen alle Livar varkens buiten lopen in alle rust en ruimte. Livar is de afkorting voor Limburgs varken.

Terwijl ik daar ben, koop ik prachtige grote karbonades en speklapjes voor op de BBQ. Het vlees is heerlijk mals en sappig, en niet zo droog als het meeste andere gefokte varkensvlees. Verwacht echter niet teveel van de smaak. Livar varkensvlees smaakt gewoon naar varkensvlees, dus gebruik de reguliere kruiden of je favoriete marinade. De structuur is echter geweldig en het is puur genot om te eten.



Barbecue mini-ribs

In Spanje staan deze heerlijke ribben bekend als 'Costillas'. Voor de alcoholvrije variant kan in plaats van zoete sherry ook vers geperste jus d'orange worden gebruikt.

Benodigheden (6-8 personen)

- 1 stuk livar varkensribben (ongeveer 850 gram)
- 6 eetlepels zoete oloroso sherry
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 theelepel soja saus, 1/2 theelepel tabasco Saus
- 1 eetlepel bruine suiker
- 2 eetlepels bloem
- zeezout

Bereiding:

Haal de ribben van elkaar met een scherp mes. Mix de sherry, tomatenpuree, soja saus, tabasco en bruine suiker in een kom. Roer er een halve theelepel zout door. Doe de bloem in een sterke plastic

zak en vul deze vervolgens met de ribben. Schud alles goed door elkaar. Grill de ribben zo'n 30-40 minuten onder de grill. Regelmatig omdraaien. Bestrooien met zout en opdienen.



GEZOND LEVEN EN ETEN IN HET GROENE HART

Organisch	♥♥♥♥♥
Ambachtelijk	♥♥♥♥♥
Duurzaamheid	♥♥♥♥♥
Voedingswaarde	♥♥♥♥♥

Waar te koop?

Bader's Keurslagerijen
Bozenhoven 27
3641 AB Mijdrecht



AANNEMINGSBEDRIJF G.W.W.

HUISMAN

Heino Huisman

Beschoeiingen, vlonders en waterbouwkundige werken

T: 030 677 10 97 M: 06 233 800 47 E: info@aannemingsbedrijfhuismannl
Camphuysenstraat 84 3451 BG Vleuten www.aannemingsbedrijfhuismannl

Lijstenmakerij De Angstel

Fraaie collectie houten en metalen lijsten voor o.a. schilderijen, grafiek, posters, foto's, prenten, diploma's, borduurwerken, spiegels enz.

Passepartout in 101 kleuren
Wij snijden ook rond en ovaal
Franse passepartout • Standaard en maatspiegels
Wanddecoratie

Onze winkel en atelier zijn geopend
dinsdag t/m vrijdag 10.00-18.00 uur zaterdag 11.00-17.00 uur

Rijksstraatweg 111, 1396 JH Baambrugge
Tel. (0294)291991. Parkeren voor de deur.
www.lijstenmakerij.nl