



## De Volkskeuken

# Braadworst in de brievenbus

Heeft u de vorige week ook zo genoten? Op de Voorkant van maandag stond een grote foto van de Eerbeekse varkensboer Sjek Floor, huppelend in het bos met zijn Iberische varkens.

Huppelende varkensboeren, die zie je niet vaak. Het zou me niks verbazen als Sjek op de foto net een aanloopje aan het nemen was om een flinke buikschuiver in de modder te maken. Gezellige boel, daar in Eerbeek.

Maar ja, om nou daarvoor helemaal naar Sjeks slagerij in Nijmegen te rijden? Gelukkig verkoopt Sjek zijn Spaanse varkensvlees ook via internet. Ik googlede zijn naam, en belandde vanzelf in zijn webwinkel ([www.sjekfloorcatering.nl](http://www.sjekfloorcatering.nl)). Daar las ik dat Sjek eerst Nijenrode heeft gedaan, daarna een tijdje in de paarden zat, en uiteindelijk toch maar varkensboer werd omdat hij de stront wilde ruiken - wat met een flinke buikschuiver op z'n tijd toch zeker moet lukken, lijkt mij.

### Stoofpot met braadworst en linzen

500 gram linzen  
2 runderbouillonblokjes  
500 gram braadworst  
150 gram gerookt spek, in blokjes  
2 kleine uitjes, gesnipperd  
4 tenen knoflook, gehakt  
3 el gemalen komijn  
verse tijmblaadjes, niet teveel  
4 dl runderfond  
flinke scheut witte wijn  
zoetzure augurken, in stukjes

Vervolgens bestelde ik een braadworst. Ik kan niet zeggen dat ik dat ooit eerder op internet had gedaan. Het was nog knap lastig kiezen, want Sjek verkoopt werkelijk alles van zijn varkens, tot de pootjes aan toe. Maar die braadworst, die ontroerde me. Cerdo Ibérico, dat is in Spanje even chic als ganzenlever of kaviaar, maar Sjek maakt er gewoon braadworst van. Met vochtige ogen keek ik nog eens goed naar

die foto. Zou mijn varkentje er ook op staan?

Nu wacht ik al de hele ochtend op mijn braadworst. Hij wordt zo dadelijk met de post bezorgd, en ik heb het niet meer. Ik zou 'm natuurlijk kunnen braden, maar ga er toch iets anders mee doen.

Eerst kook ik de linzen met twee bouillonblokjes in 30 minuten gaar. Daarna snijd ik de worst in stukken, die ik met de spekjes eventjes aanbraad in olijfolie. De knoflook en de ui gaan erbij, net als de komijn en de tijm, en daarna de uitgelekte linzen. Ik roer de boel goed door, breng het verder op smaak met zout en peper, doe de fond en de wijn erbij, en laat het onder de deksel een kwartiertje pruttelen. Ik serveer mijn stoofpotje met augurkjes erover en mosterd op tafel. Hé, hoor ik daar de brievenbus?

**Marcus Huibers**



Sjeks webshop:

[www.sjekfloorcatering.nl](http://www.sjekfloorcatering.nl)