

DAAROM COOP

VAN: JAAP KORTEWEG (49 JAAR)
VOOR: VLEESFANATEN

BEDRIEG UW MAN

*Met de vegetarische
slager*



Uw man hoeft niet alles te weten. Dat de kip die op zijn bord ligt niet van kip is bijvoorbeeld. De Vegetarische Slager Jaap Korteweg maakt het mogelijk!



KIP YAKITORI

Zelf proberen? In dit recept proeft u het verschil niet met echte kip!

Nodig

- 2 pakjes kipspiesjes van De Vegetarische Slager
- 6 eetl droge sherry of saké (Japanse rijstwijijn)
- plakje verse gember van ½ cm
- ½ teentje knoflook
- vers gemalen zwarte peper
- 6 eetl Japanse sojasaus
- 3 eetl water
- 1 eetl bruine suiker
- maïzena of aardappelzetmeel
- 1 eetl sesamzaad, licht geroosterd in een droge koekenpan

Bereiding

- Bak of grill de spiesjes twee minuten op elke zijde tot het vlees mooi goudbruin ziet.
- Kook sherry (of saké), gember, peper en ½ teentje knoflook tot de helft in zodat alle alcohol verdampt.
- Voeg water en sojasaus toe en verwarm tot het mengsel bijna kookt.
- Bind vervolgens met maïzena tot een gebonden saus.
- Lak de spiesjes met een kwastje met de saus en bestrooi met sesamzaadjes.
- Lekker met rijst en zoetzure komkommer.

Vlees gemaakt van sojabonen; dat kan toch nooit iets zijn?

“Ik ben ons vlees gaan ontwikkelen uit eigenbelang. Ik ben namelijk een grote vleesliefhebber, maar besloot toch om in 1998 definitief vegetariër te worden. Door mijn producten kan ik weer gewoon vlees eten zonder dat dieren te lijden hebben. En ja, het lijkt echt op vlees. Ik heb mensen horen zeggen dat onze kip nog kippiger is dan echte kip. Zelfs chef-kok Ferran Adrià, de man achter het Spaanse sterrenrestaurant El Bulli, was enthousiast over ons vlees.”

Vlees zonder dieren, maar van bonen?

“We gebruiken soja- en lupinebonen. Lupine lijkt op de sojaplant, maar heeft meer vezels en is minder vet. Het mooie aan lupine is dat het ook in ons klimaat groeit.”

Hoe wordt het gemaakt?

“Dat is ons geheim! Ik kan er alleen over zeggen dat we het meel van de bonen volgens een bepaalde techniek mengen met water. Het mengen zorgt voor de vleesstructuur. Het is vergelijkbaar met het maken van pasta in een pastamachine.”

Waarom moet ik dit eten?

“Als we allemaal zoveel vlees blijven eten als nu kunnen we de eetbehoefte van de dieren niet aan. Er moet dus echt iets gaan veranderen. Klaarblijkelijk vindt iedereen vlees zó lekker dat niemand graag vlees uit het menu schrapt. Ook al weten we dat het beter is voor mens, dier en planeet om minder vlees te eten. Vlees is te lekker. Als vlees niet zo lekker was geweest, waren er echt meer vegetariërs geweest.”

Eten we straks allemaal vlees gemaakt van bonen?

“Ik denk dat goed imitatievlees er zeker voor gaat zorgen dat de veeteelt gaat veranderen. Rond 1900 liepen er in Amerika 25 miljoen trekpaarden rond om de akkers te ploegen; het trekpaard is nu met uitsterven bedreigd. Ik zie hetzelfde gebeuren met alle koeien, varkens en lammetjes. Het dier gaat vervangen worden door een machine en dat is goed nieuws voor de dieren.”

Meer informatie:
www.devegetarischeslager.nl

*"Onze kip is nog kippiger
dan echte kip"*

DE VEGETARISCHE
SLAGER & COOP

Steeds meer Coop supermarkten verkopen producten van De Vegetarische Slager. U vindt de vleesvervangers in het vriesvak. Kunt u het zelf eens proberen en kijken of u (en uw man) het verschil merkt!