

2021 is (ook) het Jaar van de os. Leuke reden om het jaar door wat recepten van os te delen. Recepten van kop tot kont uiteraard. Het begint bij het puntje... vande tong!

In vroeger dagen bij ons thuis op de zondagse dis of als er iets te vieren viel. Echt zo feest. Ja natuurlijk wist ik waar dit onderdeel had gezeten en wat het gedaan had. Ja natuurlijk moest ik eerst even slikken maar toen ik dat gedaan had was ik verkocht: bij die eerste hap tong . Goddelijk! Echt zo heerlijk!



De voorbereiding neemt wat tijd in beslag maar het is niet moeilijk en echt; het werk én het geduld wordt beloond!

Voorbereiding: het pekelen

Voor de natte pekkel per liter water :

100 g zeezout

10 g kleurzout (zonder kleurzout (=colorozout) wordt het vlees grijs, maar de smaak blijft hetzelfde)

-1 el korianderzaad

-5 jeneverbessen

-10 peperkorrels

-2 blaadjes laurier

-2 teentjes knoflook, opengesneden

Bereiding:

Spoel de tong goed schoon. Maak genoeg natte pekkel, zodat de tong helemaal onderstaat. Leg hem minimaal twee etmalen in de pekkel en zet koel.

Bereiding in een court-bouillon:

Ingrediënten per 3 liter water (maak genoeg om de tong helemaal onder te dompelen)

-1 prei

- 2 grote uien

-stuk of 8 peterseliestengels

-2 teentjes knoflook, doorgesneden

-3 takjes tijm

-6 blaadjes laurier

-10 g zout (meer is niet nodig, de tong is al gezouten)

-ca. 10 geplette peperkorrels

Bereiding:

Snijd de groenten in grove stukken. Doe ze met de kruiden en zout en peper in een grote pan met het water en breng dit aan de kook. Haal de tong uit de pekel. Spoel hem af en leg hem in de bouillon. Houd de bouillon net onder het kookpunt. Dit garen kan perfect in de oven, je hoeft dan niet op het vuur te letten. Verwarm de oven voor op 100° C en leg de deksel op pan/schaal op een kier. Laat de tong garen totdat het vel loslaat. Als het vel goed loslaat, is de tong namelijk goed gaar. Dit kan heel lang duren. Hoe groter de tong, hoe langer het duurt. Logisch. Ter indicatie: een kalfstong duurt ca. 2 uur. Een grote ossentong wel 4 à 5 uur.

Laat de tong wat afkoelen in het kookvocht en haal hem eruit als hij koud genoeg is om te hanteren. Pel de tong als hij nog warm is, dan gaat het veel makkelijker. Probeer eerst het puntje; als dit makkelijk loslaat is de tong gaar genoeg. Pel het vel eraf. Snijd eventueel het keelstuk eraf (zie 0% waste-tip). Bewaar de tong tot het serveren in het kookvocht, dan droogt hij niet uit.

0% waste – 100% taste

Het keelstuk is ook heerlijk maar ziet er wat minder smakelijk uit. Gebruik dit stuk voor bijvoorbeeld een vleessalade door het aan te maken met een simpele ravigotesaus.

Heel makkelijk:

- 1,25 dl mayonaise (zelfgemaakt of uit een pot)

-75 ml zure room

-1 kleine augurk of 3 cornichons

-10-12 kappertjes

-½ lente-uitje, preitje of andere uiachtige

-4 sprietjes bieslook

-wat peterselieblad, fijngehakt

Snijd het vlees klein en meng alles.