

ARNOLD DAALS GENIET VAN VLEES DAT GEWERKT HEEFT



Arnold Daals met zijn dochters Jill en Amy (r.) bij de Big Green Egg voor de slagerij aan de Willinkstraat

foto: Betty Wassink

“Ik hou van vlees waar ik op moet kauwen.”

DRUKKE TIJD IN GEZELLIGE SFEER

“Kerstsfeer in de winkel? Ik heb nog geen plank om een kerstmantje op te zetten, maar dat hoeft van mij ook niet zo nodig.” Slager Arnold Daals is een ware spraakwaterval als hij vertelt over zijn passie voor vlees, want daar gaat het om in zijn vak. “Lekker vlees hoort bij mij.”

Het voorbereidende werk voor de kerstdagen begint voor hem in november met het samenstellen van de kerstfolder. “Zoals altijd hebben we de stelregel, dat we alles vers aangeleverd willen krijgen. Dat is voor de kersttijd een extra uitdaging, want er is dan veel vraag naar bijvoorbeeld verse varkenshaas of ossenhaas. Ik ga met plezier die uitdaging aan en tot nu toe is dat elk jaar nog gelukt. Vers is heel belangrijk.”

Lekker vlees

Het kerstaanbod in de slagerij bestaat uit verschillende gourmet- en fondue-schotels, rollades en wild. “Dat zijn met de varkens- en ossenhaas de hardlopers, maar ik creëer ook graag wat nieuws.” Wat volgt is een warm pleidooi voor vlees dat ‘gewerkt’ heeft. “Weet je, ossenhaas is wel het duurste vlees wat er is, maar niet het lekkerste. Eigenlijk is het een wat smakeloze spier. Ik hou van vlees waar ik op moet kauwen. Het lekkerst is vlees dat heeft gewerkt; de bewegende spieren. En alles waar vet aan zit vind ik bij voorbaat al lekkerder. Rib-eye bijvoorbeeld, daar kun je me ’s nachts voor wakker maken.”

Dry-aged en winter-barbecue

Onder de noemer ‘doe eens wat anders’, beveelt de gepassioneerde slager de winter-barbecue aan en dan bij voorkeur met vlees uit de rijpingscel en bereid in de Big Green Egg. Voor de echte smaakbeleving moet vlees – net zoals dat vroeger gebruikelijk was – enkele weken rijpen.

Daarvoor hebben wij een speciale dry-aged koelcel waarin het vlees langzaam besterft en een malse structuur en intense smaak krijgt.” Arnold is verslingerd aan de Big Green Egg, een houtskoolbarbecue met deksel voor de temperatuurbeheersing. “Winterbarbecueën is echt leuk; ik doe het thuis met Kerst al een paar jaar en niet alleen met de gebruikelijke vleesstukjes, maar met grote stukken vlees zoals de dry-aged côte de boeuf of dry-aged ribeye. Onze Big Green Egg staat overigens bijna het hele jaar door aan. Als ik thuis ben in het weekend kook ik buiten.”

Kooktrends

Het hele jaar door buitenkoken is trendy, maar voor een goed eindresultaat is beheersing van het vuur van wezenlijk belang. “Als je het vuur niet onder controle hebt, lukt het niet. Misschien zijn het daarom ook vaak mannen die ermee bezig zijn. Vuur en mannen, dat hoort bij elkaar.” Hoewel hij als slager weet, dat klanten gesteld zijn op kookgemak, ziet hij tot zijn plezier ook dat er anderzijds - mede door allerlei kookprogramma's - steeds meer aandacht is voor de bereiding van mooie gerechten. “Mensen die van lekker eten houden

inspireren we graag. Het magazine Proef van De Keurslager staat ook elke editie bol van mooie recepten.”

Gezellige kerstdrukte

Voordat de familie Daals op kerstavond rond de Big Green Egg staat, wacht hen nog een drukke werkweek. Bestellingen die binnenkomen brengt Arnold's avonds in het computersysteem in. Niet alleen voor de slagerij, maar ook voor Daals Traiteurs, wat vooral de taak is van zijn vrouw en het team aan het Europark. “De bestellingen voor slagerij en catering houden we zorgvuldig gescheiden om fouten te voorkomen.” Het zijn lange dagen, mede door de kerstpakketten die aan bedrijven worden geleverd en kerstborrels waarvoor de catering verzorgd moet worden. “De piek is in de laatste dagen, maar ondanks – of misschien wel dankzij – de extra druk is het een gezellige periode in een leuke sfeer. Zaterdag als we de deur van de

slagerij dicht doen, nemen we met elkaar nog een potje bier en daarna vieren we thuis kerstavond met onze drie kinderen en aanhang. Wat we eten? Ik stook mijn Big Green Egg op en terwijl we dan rond het vuur een drankje nemen, maak ik eerst wat kleine hapjes vooraf met als afsluiter een heerlijke dry-aged Côte de boeuf.”

www.keurslagerdaals.nl en www.daalstraiteurs.nl

BASISBEREIDING DRY AGED CÔTE DE BOEUF

Neem een mooi dik stuk Côte de boeuf, minstens drie weken gerijpt uit onze rijpingscel met een fraaie marmering en een randje vet.

1. Laat het vlees ruim van tevoren op kamertemperatuur komen
2. Besprenkel de steaks met olijfolie en bestrooi het met grof zeezout en vers gemalen zwarte peper
3. Bak de steaks mooi rondom aan op de barbecue (of in een pan)
4. Laat de steaks op de indirecte manier (niet direct boven het hete vuur of in de oven) langzaam verder garen tot een gewenste kerntemperatuur van 50 tot 56 gr.C
5. Laat de steaks even rusten onder een stuk aluminiumfolie alvorens deze aan te snijden
6. Strooi er desgewenst na het aansnijden nog wat grof zeezout over