

UITPAKKEN



STREEKPRODUCT MET AMBITIE

Vind maar eens een Utrechter die 'm niet kent: de Vocking leverworst. Dit streekproduct is exclusief landelijk verkrijgbaar, bij Coop natuurlijk.

Paul Vocking (46) is de vierde generatie leverworstmakers van het Utrechtse familiebedrijf. "Onze leverworst is een specialiteit. Ik maak hem nog precies zoals 125 jaar geleden, volgens traditioneel familie-recept zonder kleurstoffen of kunstmatige toevoegingen. Hij blinkt uit in eenvoud: lever, spek, zout, bloem en een geheim specerijenmengsel, veel meer is er niet nodig om de lekkerste leverworst te maken. Hij is wat grauwer

van kleur. Dat is de kleur van lever en dus zoals het hoort. En hij kan gebakken worden. Het is een Utrechts streekproduct, maar inmiddels in heel Nederland verkrijgbaar. Mijn dochter kun je ervoor wakker maken. Ik eet 'm ook wekelijks: superlekker op een verse boterham met honingmosterdsaus."

Meer weten?
vocking.com



Onveranderd lekker

Paul Vocking maakt hem net zoals zijn overgrootopa 125 jaar geleden: de Vocking leverworst. De enige leverworst die je zo eet of kunt bakken. En dat is gewoon... heel erg lekker.

Borrelworst met abrikozenchutney

Je eet 'm zo of kort gebakken. Op brood, tussendoor of bij de borrel, zoals hier.

30 MINUTEN | 10 PERSONEN

- 1 pak bladerdeegplakjes (ontdooit) • 500 gr bleekselderij (in schijfjes) • 200 gr gedroogde abrikozen (in reepjes) • 250 gr suiker • 2 el gemberwortel (fijngeraspt) • 1,5 dl azijn • 2 tl kerriepoeder • 1 tl mosterdzaad • 1 tl zout • 1 Vockingworst • 1 zakje rucola • extra: ronde steker, bakpapier

Verwarm de oven voor op 220 graden. Breng 2 dl water aan de kook en los daarin de suiker op. Voeg bleekselderij, abrikozen, gember, azijn, mosterd, kerrie en zout toe en laat zachtjes inkoken tot een dikke massa. Steek rondjes uit het bladerdeeg en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze af volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat afkoelen. Snijd de Vocking leverworst in dunne plakken. Beleg elk plakje bladerdeeg met een beetje rucola, een plakje worst en schepje abrikozenchutney.

BAKKEN

Snijd een plak van een halve centimeter dik en bak deze aan beide kanten ongeveer 1,5 minuut. Even laten drogen, dan krijg je een knapperig korstje en is de worst zacht vanbinnen.

ZOUTARM

Vocking leverworst heeft een zeer laag zoutgehalte.

MET STER

Vocking leverworst heeft 1 ster Beter Leven keurmerk van de Dierenbescherming gekregen.