

**OVERAL OP DE WERELD
ZIJN CULINAIRE TRADITIES EEN
BELANGRIJK ONDERDEEL VAN DE
FEESTDAGEN. GEEN THANKSGIVING IN
AMERIKA ZONDER EEN GOUDGEBRADEN
KALCOEN OF KERST VOOR DE BRITTEN
ZONDER EEN DIKKE PLAK FRUITCAKE. EN WAT
ZOU PAKJESAVOND IN NEDERLAND ZIJN ZONDER
CHOCOLADELETTERS EN MARSEPEIN? OF OUDEJAARSVOND
SANS OLIEBOLLEN? ONDENKBAAR! HETZELFDE GELDT VOOR HET
PAASLAM IN FRANKRIJK: *L'AGNEAU PASCAL* (OOK EEN SYMBOOL VAN
ONSchULD EN OPOFFERING) IS HÉT PRONKSTUK VAN EEN PAASDINER.**

**DE VERFIJNDE
SMAAK VAN L'AGNEAU
DU POITOU-
CHARENTES MAAKT
HET GESCHIKT
VOOR DIVERSE
BEREIDINGEN**



PAOLA WESTBEEK
is schrijfster, het brein
achter het Frankrijkblog
thefrenchlife.org
en te zien op haar eigen
YouTube kook-kanaal
LaDouceVieFood.
In de rubriek 'Question
de goût' belicht zij de
geschiedenis van een
typisch Frans product.

Op paaszondag wordt ongeveer 10.000 ton lamsvlees gegeten en – u weet – aan kwaliteit doen de Fransen geen concessies. Alleen het beste stuk, een echt *produit du terroir* gekocht bij een kundige slager, krijgt de ereplek op de feestelijke tafel. Gelukkig hebben ze in Frankrijk keuze zat. Van Picardië tot de Provence en tot aan Corsica toe, worden er meer dan twintig verschillende soorten lamsvlees geproduceerd met keurmerken als A.O.P. (Appellation d'Origine Contrôlée), Label Rouge en Agneau de nos Terroirs.

Een van de grootste productiegebieden ligt in de Poitou-Charentes in het noorden van Nouvelle-Aquitaine. Meer dan 1.000 fokkers verspreid over de departementen Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres en Vienne zetten met trots een traditie voort die teruggaat naar de 14e eeuw. Aanvankelijk werden schapen vooral gehouden voor hun wol, maar vanaf de 18e eeuw werd de vleesproductie meer lucratief en dus belangrijker. De weelderige weidegronden – een resultaat van het milde zeeklimaat met voldoende regenval – bleken uitermate geschikt voor de productie van superieur scharrelvlees.

Om productie en kwaliteit te waarborgen, werd het merk *L'agneau du Poitou-Charentes* in 1983 opgericht en in 2004 kreeg het vlees het IGP-keurmerk (Indication Géographique Protégée) dat zijn oorsprong garandeert. Er worden slechts zeven schapenrassen gebruikt: Vendéen, Charollais, Suffolk, Rouge de l'Ouest, Charmoise, Île-de-France en onze eigen Texelaar. De oaien grazen minimaal zeven maanden per jaar en de lammeren mogen minimaal zestig dagen bij de moeder drinken. Na deze belangrijke periode krijgen ze een dieet van lokale granen en verse kruiden, aangevuld met essentiële vitamines en mineralen. De lammeren zijn maximaal tien maanden oud als ze geslacht worden en wegen tussen de veertien en twintig kilo.

Lamsvlees uit de Poitou-Charentes is lichtgekleurd en mooi gemarmerd met stevig wit vet waardoor het sappig en mals blijft tijdens het bakken. De delicate en verfijnde smaak maakt het uitzonderlijk geschikt voor diverse heerlijke bereidingen.

Het meest traditionele hoofdgerecht voor Pasen is een langzaam gebraden *gigot d'agneau*. Voor vier tot zes personen heeft u een lamsvlees van ongeveer twee kilo nodig. Laat het vlees goed op kamertemperatuur komen en verwarm daarna de oven voor op 120 graden. Maak met het puntje van een scherp mes inkepingen in het vlees en wrijf de lamsvlees royaal in met goede olijfolie, versgemalen peper en *fleur de sel*. Vul de inkepingen met plakjes knoflook en tijm of rozemarijn. Bak de lamsvlees in boter rondom bruin en leg hem daarna in een ovenschaal op een laag kruiden, gesneden ui, wortel en bleekselderij. Schenk een glas rode wijn in de schaal, niet over het vlees, en schenk er natuurlijk ook een voor de kok. Dek de schaal af met folie en bak de lamsvlees gedurende zeven uur. Dat klinkt misschien lang, maar uw geduld wordt beloond met vlees zo botermals dat u het bijna met een lepel kunt eten. Haal de lamsvlees tijdens het bakken wel een paar keer uit de oven, draai hem om en bedruip hem goed met de vrijgekomen sappen. Deze klassieker wordt rosé geserveerd en een kerntemperatuur van 60 graden is precies goed. Na het bakken laat u het vlees een halfuur rusten en maakt u ondertussen een heerlijke jus. Traditioneel wordt *gigot d'agneau* geserveerd met *flageolets* (romige, lichtgroene bonen) of gebakken aardappelen en seizoensgroenten. Een fruitige Brouilly of Beaujolais past er uitstekend bij.

Ook erg lekker is een geurige *navarin d'agneau*, een lichte lentestoof van lamsschouder, wortelen, erwtten, meiraapjes en aardappelen. Wie minder tijd heeft om uitgebreid te koken, maar toch een heerlijk stuk lamsvlees op tafel wilt zetten, kiest voor een lamsvlees rack. Verwarm de oven voor op 200 graden en bak ondertussen de lamsvlees rack rondom bruin in een pan. Maak een korst van broodkruim, kruiden, knoflook en citroenrasp. Bestrijk de lamsvlees rack met mosterd en druk de kruidenkorst op het vlees. Bak 15 tot 20 minuten in de oven en serveer met *petits pois à la Française* (gestoofde erwten met spek, sjalotjes en little gem sla). *Joyeuses Pâques et bon appétit!*



L'agneau pascal uit de Poitou- Charentes

HÉT PRONKSTUK VAN EEN PAASDINER