

9.2.2 Escargots, beter dan slakken

Wijngaardslakken of escargot ( **Helix pomatia**) kan je eten.

Escargots à la bourguignonne

Wijngaardslakken wijzen er op dat je in een kalkrijk gebied bent. Ze hebben immers kalk nodig om een huisje te kunnen bouwen. Je moet ze dus elders ook niet zoeken (of kweken).


Verse slakken moeten een week vasten om de darmkanaaltjes schoon te krijgen. Drie dagen krijgen ze meel te eten daarna niets meer. Als ze leeg zijn, trekken ze zich terug en sluiten hun huisje af.

Zet ze 3 uur in water met azijn en 1 eetlepel grof zout. Was de slakken in schoon water tot het slijm is verdwenen.

Doe ze in een pan met water tot 4 cm. boven de slakken. Voeg olijfolie, oregano, laurierblad, knoflook, ui, wat zout en peper toe en laat op een laag vuur 2 tot 3 uur zachtjes koken. Ze moeten langzaam koken, zodat ze dan uit hun huisjes komen. Schuim tijdens het koken regelmatig af.

Haal elke slak met een tandenstoker uit zijn schelp en verwijder aan het einde van het lijf het zwarte gedeelte dat de organen bevat.

Maak de 'court-bouillon' door de slakken in een pan met 1 liter witte wijn, twee glazen water, een bouquet garni (busseltje kruiden), een ui met daarin 3 kruidnagels, zout, peper en 2 wortels te koken met het deksel op de pan tot ze zacht zijn.


Maak 'farce' () door gehakte knoflook en peterselie, zout en peper te mengen met boter.

Doe een lepel van deze farce in elk slakkenhuis, een slak er op, schik ze op een ovenvaste schaal en verwarm ze 5 minuten in een hete oven.

Er zijn nog diverse andere recepten, met cognac, citroensap, kruidenboter...



De Romeinen waren al verzot op **met melk vetgemeste slakken**.

Reinig de slakken en verwijder het membraan dat ze afsluit. Zet ze in een vaas met melk en doe er een greep zout in. De volgende dagen moet er enkel melk toegevoegd en vuil uit de vaas verwijderd worden. De slakken zijn vet genoeg als ze zich niet meer in hun schelp kunnen terugtrekken. Fruit ze dan in olie en overgiet ze met garum () en wijn.

Om vreemde stoffen uit het spijsverteringskanaal te verwijderen werden slakken bij de Romeinen drie dagen gevoed met zemelen, meel, kruiden en melk.

Voor het koken werden ze gezouten, waardoor het slijm er beter afgewassen kon worden (volgens Apicius).

♫ Black out: zwarte die uit de kast komt. Erno Sourbron