

Plat spéciale van Slagerij Wauters: "Zelfs Antwerpenaren komen een voorraad inslaan"

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u01

DEEL 19 REAGEER



© Mozkito - Gaston Wauters en Greta Leuckx met hun kinderen Conny en Wim Wauters in hun slagerij in Sint-Pieters-Leeuw.

SINT-PIETERS-LEEUW Slagerij Wauters uit Sint-Pieters-Leeuw houdt vast aan tradities en dus is er nog niets veranderd aan het recept van de plat spéciale die Emile Wauters in 1946 aanpreeft in zijn nieuwe slagerij aan de Rink. De familie Wauters is drie dagen bezig om het streekproduct te bereiden, maar zelfs Antwerpenaren maken graag een ommetje om hun voorraad te komen inslaan.

Plat spéciale is een schotel die al meer dan zeventig jaar bereid wordt. "Het is zoveel lekkerder dan de ossentong in madeirasaus die veel mensen kennen", zegt Gaston Wauters, die samen met zijn vrouw Greta de slagerij runt. Met zoon Wim en dochter Conny is zelfs al de derde generatie aan de slag in de zaak. "We gebruiken varkenstongen, want die zijn malser. De gehaktballetjes rollen we allemaal zelf. Dat is belangrijk, want zo behoudt je de smaken. De champignons zijn natuurlijk ook vers. Al die ingrediënten samen met de tomatensaus en een speciale kruidenmengeling vormen de perfecte combinatie. Ik eet plat spéciale het liefst nog met een hardgekookt eitje er onder gemengd. Iedereen heeft zo zijn gewoonte."

“ We gebruiken varkenstongen, want die zijn malser. De gehaktballetjes rollen we allemaal zelf en de champignons zijn natuurlijk ook vers

Gaston Wauters



© rv - De plat spéciale van slagerij Wauters in Sint-Pieters-Leeuw.

Bij dochter Conny mag het dan weer geserveerd worden met frieten en wat mayonaise. "We bereiden plat spéciale al tientallen jaren, maar we zijn het zeker nog niet beu gegeten. Als er soms een kom saus terugkeert uit de winkel kunnen we het nog altijd niet laten om die later met een boterham op te eten", lacht Conny.

Op de vlucht tijdens WO II

Emile Wauters werkte tijdens de Tweede Wereldoorlog als kok. Hij moest op de vlucht slaan voor de vijand en belandde in de buurt van Parijs. Vermoedelijk werd daar de basis gelegd voor zijn recept van plat spéciale. "Na de Bevrijding kookte hij in de kazerne in Etterbeek voor de Engelse soldaten", weet Conny. "Hij heeft die mannen destijds plat spéciale laten ontdekken. Dat bleek meteen een voltreffer. De plat spéciale belandde meteen in de toog van de slagerij en is nu nog altijd populair. We hebben klanten uit Antwerpen die soms in de buurt moeten zijn en dan een ommetje maken om enkele porties te kopen. Er zijn ook nog veel verenigingen die plat spéciale op het menu zetten van een eefstijf. Van de Politieverbroedering tot de plaatselijke fanfare, het is een eenvoudig gerecht, want ze hoeven het alleen maar op te warmen. Serveren kan met frietjes of kroketten."



© RV - Emile Wauters aan de etalage van zijn slagerij in 1946.

Drie dagen om te maken

De bereiding neemt wel iets langer in beslag. "Het duurt toch al snel drie dagen", legt Wim uit. "De varkenstongen moeten eerst gepeld worden, waarna ze verschillende uren moeten koken. De balletjes worden ondertussen gerold en ook de champignons worden versneden. De saus kan bereid worden met de jus en alles wordt dan nog eens opgekookt. Er kruipt heel wat werk in, maar dat levert wel wat op, want zo krijg je een product waarvoor mensen graag eens binnenstappen."

Slagerij Wauters zweert trouwens nog bij andere eigen bereidingen. Zo zijn ook hun Vlaamse boerenpaté, droge worsten en gekruid smout officieel erkend als streekproducten.

Het Laatste Nieuws gaat in samenwerking met Vlam op zoek naar het Beste Streekproduct van Vlaanderen. Een streekproduct wordt ambachtelijk vervaardigd, in de eigen streek, met een traditie van minimum 25 jaar en... geniet natuurlijk bekendheid bij het publiek. Stemmen op jouw favoriete streekproduct kan via de HLN app. Download gratis de nieuwe HLN-app op iOS of Android, ontdek alle streekproducten die meedingen naar de titel Het Streekproduct 2019 bij In De Buurt en stem op jouw favoriet. Alle informatie over onze wedstrijd vind je op www.hln.be/streekproduct.

MEER OVER CONNY LIFESTYLE EN VRIJE TIJD LIFESTYLE ETEN EN DRINKEN HLN EMILE WAUTERS WIM

HUMAN INTEREST

DEEL 19 REAGEER