

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.

TEKST: BART KERCKHOVEN / FOTO'S: MOZKITO



PLAT SPÉCIALE

• UIT SINT-PIETERS-LEEUW •

«Zelfs Antwerpenaren komen hun voorraad hier 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.»

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. Vermoe-

delijk 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 met-

Het duurt toch al snel drie dagen om te maken. Er kruipt dan ook heel wat werk in, maar dat levert wel wat op: een product waarvoor de mensen graag binnenstappen

WIM WAUTERS

een 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 eetfestijn. Van de Politieverbroedering tot de plaatselijke fanfare, het is een eenvoudig gerecht, want ze hoeven het



Drie dagen. Zolang duurt hem om deze plat spéciale te bereiden.

alleen maar op te warmen. Serveren kan met frietjes of kroketten.»

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 versne-

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

Stem op jouw favoriet!

Iets minder dan 150 streekproducten zullen in de komende weken in een wedstrijd van Het Laatste Nieuws meedingen naar de titel van 'Hét Streekproduct 2019'. Stemmen op jouw favoriet kan vanaf zaterdag via de HLN-app, die je gratis kan downloaden voor iOS of Android. Alle informatie over onze wedstrijd en de deelnemers vind je, ook vanaf zaterdag, op www.hln.be/streekproduct.