

Verge(i)ten

Rund, kip, garnaal, paprika en zelfs knakworstjes; we prikken er lustig op los in Nederland. Maar alle gekheid op een stokje: geit is de ultieme smaakmaker in de satékeuken, weet kok en 'meestergenierter' Jan Dirk Zonnenberg (Partyz.nl). „En dan het liefst op z'n Javaans, dus in kleine stukjes en niet met pindasaus, maar met zo'n zoete, stroperige ketjapsaus, een pepertje en een rode ui. Ik kreeg laatst een paar bokjes van een geitenboer. Hij had er niets aan, want ja... geen melk. Gelukkig is het vlees van de jonge mannetjes perfect voor saté: mager en een beetje vet. Zuiglam is ook heerlijk, maar ik breek liever een lans voor de ondergewaardeerde geitenbokjes, het vergeten vlees.”