

# Tv-chefs Job en Perry bereiden afgeschoten gans

 [rijmond.nl/nieuws/186858/Tv-chefs-Job-en-Perry-bereiden-afgeschoten-gans](https://rijmond.nl/nieuws/186858/Tv-chefs-Job-en-Perry-bereiden-afgeschoten-gans)



Er is een overschot aan wilde ganzen in Nederland. Jaarlijks worden in de provincie Zuid-Holland 80 duizend wilde ganzen neergeschoten door jagers. De karkassen worden begraven, maar ze kunnen ook geconsumeerd worden.

Nederland telt 600 duizend wilde ganzen, terwijl er maar plek is voor 100 duizend. Daarom worden er flink wat ganzen afgeschoten. Voor Rijnmond gaan de Rotterdamse tv-chefs Job en Perry van zo'n afgeschoten wilde gans een smakelijk gerecht maken: gebakken ganzenborstfilet.

Lees ook: [Zo jaagt Dirk-Jan op wilde ganzen](#)

Het enthousiasme van Job en Perry groeit als jager Dirk-Jan Polak de afgeschoten wilde gans toont aan de tv-chefs. Naast hun enthousiasme is er ook veel respect voor het dier. "Dit is een gans die je bij de sloot tegenkomt, maar dit is ook eten", vertelt Perry. "Je moet met respect en eerbied met zo'n beest omgaan, want hij is niet voor niets geschoten."

## Vlees is vlees

De chefs kiezen voor een bereiding waarbij de smaak van de gans behouden blijft. De ganzenborstfilet wordt in zijn eigen vet gebakken en daarna met boter overgoten in de pan. Arroseren heet die laatste handeling. "De bereiding blijft hetzelfde, want vlees is vlees. Of het nou wild is of tam", zegt Job. "Het enige verschil is de smaak", vult Perry aan. "Het is anders dan een kippenboutje uit de supermarkt."

Bekijk in de video hoe Job en Perry de wilde gans bereiden.