



# “Een goede voorbereid

**Het geheim van snel een groot stuk vlees perfect bereid op tafel zetten, zit hem in een goede voorbereiding. “De oven is daarbij je beste vriend”, aldus Keurslager Gerard Steltenpool. “En anders de barbecue wel!”**

**W**ie tijdens een diner - of vlak ervoor - vooral veel aandacht wil besteden aan de gasten en niet nog uren in de keuken wil staan, zorgt voor een goede mise-en-place. Het liefst een dag van tevoren. Mise-en-place houdt in dat alles wat je al kan bereiden van tevoren is bereid en dat alle benodigheden voor overige gerechten alvast klaarstaan op het aanrecht.

Maar wat kun je vooraf al doen als je kiest voor een groot stuk vlees? Dat ook nog eens

warm geserveerd dient te worden? “Rund of wild is het meest geliefd, zoals een stuk rosbief of een mooie rollade. Dit omdat dit vlees bestand is tegen een lange garingstijd. Als je het jezelf echt gemakkelijk wilt maken, dan braad je het vlees de dag van tevoren al aan door het in een grote koekenpan met lekker wat boter en kruiden aan beide kanten bruin te bakken. Vervolgens leg je het vlees op een rooster om af te koelen, waarna je het prima een nachtje in de koelkast kunt bewaren. Op de dag van het etentje haal je het vlees uit de koelkast, laat je het op kamertemperatuur komen en gaar je het door in de oven.”

Wat ook een optie is, is deze bereidingswijze omdraaien - de zogenoemde reverse sear-methode. Zo gaar je het vlees eerst op lage temperatuur langzaam in de oven,



Rosé gebraden runderrollade: ook kant-en-klaar gekruid te koop bij jouw Keurslager.

# ing is het halve werk”



## Zit je krap met ovenruimte?

Heb je nog meer gerechten die in de oven moeten? Haal het vlees er dan een half uurtje eerder uit dan nodig, om plaats te maken voor de rest. Wikkel het vervolgens in aluminiumfolie en vouw er nog een handdoek omheen. Zo blijft het warm en gaart het nog even door. Serveer het vervolgens tegelijk met de rest van de gerechten!

waarna je het vlak voor het diner nog even een krokant korstje geeft door het aan te bakken in de pan. Daarna serveer je het vlees lauwwarm. Tussen de oventijd en het aanbakken mag ook gerust een dag zitten.

Het voordeel van deze methode is dat het vlees door het langzame garen nooit te droog wordt.”

Maar wat als je geen oven hebt? “Dan gebruik je de barbecue als oven”, vertelt Gerard. “Met een deksel erop en een kernthermometer bij de hand creëer je hetzelfde effect (op pagina 39 vind je een overzicht van alle kerntemperaturen). Zo kun je zelfs een hele kalkoen braden als je wilt. Die laat je 3 à 4 uur op 100 graden garen zonder dat je ernaar om hoeft te kijken. Dat is ideaal voor een etentje.”

Maar moet het vlees in de oven dan niet om de zoveel tijd gedraaid worden, en overgoten met jus om het mals te houden? “Er is een andere methode, die veel minder tijd kost”, vertelt Gerard. “Je kunt het vlees

rechtstreeks op het ovenrooster garen, met daaronder een ovenschaal - of op de barbecue een roestvrijstalen bakje - met daarin wijn of ander vocht. Dan gaart je vlees heel gelijkmatig, droogt het niet uit én krijgt het extra smaak.”

Ben je niet zo’n keukenprins(es) of zit je de dag voorafgaand aan het etentje ook krap in je tijd? Dan kun je kiezen voor grote stukken vlees van de Keurslager die alvast voorgegaard zijn. “Die warm je op in de oven, vlak voor het serveren. En dat is alles”, legt Gerard uit. “Ze zijn extra smaakvol doordat we vlees combineren met andere producten. Zo pakken we onze varkenshaas in in bladerdeeg met lekkere tapenade ertussen. Of een kiprollade met spekjes en verse kruiden. Succes verzekerd. Het kán niet fout gaan.” ●