

PROEF



KEURSLAGER

4 | 2022

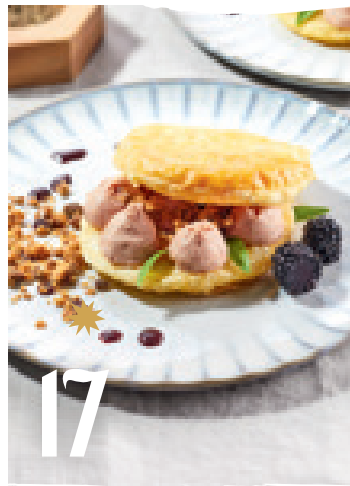
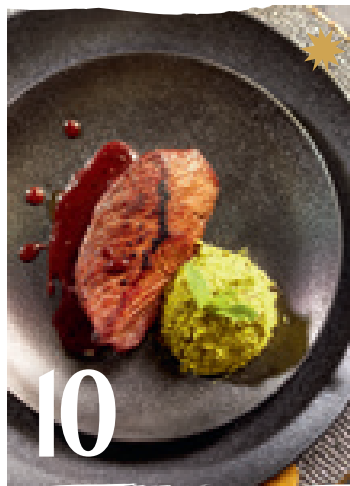
het vakmanschap van de Keurslager

Het wordt weer genieten
met de feestdagen! ❄️

Gemak uit de oven:
MINI-ROLLADES

**POPULAIRE
borrelhapjes**

Een klassiek
KERSTDINER



In deze Proef *

- * **3** Hoe bereid ik eenvoudig rollade in de oven?
- 4/5** Kalfsrollade met tarte tatin van witlof en kersensaus
Kiprollade met champignon-linzensalade en pepersaus
Runderrollade met kaneelappeltjes en bearnaisesaus
Gehaktrollade met papillot van pastinaak met krieltjes en mosterdroomsaus
Varkensrollade met pasta en pizzaiolasaus

Het klassieke kerstdiner *

- 8** Feestelijke vleesbouillon met piccalillyschuim
- 9** Ossenhaas met hollandaisesaus en vanille-witlof
- 10** Hertenbiefstuk met Grand Veneursaus en doperwtenpuree

Een diner dat je zo op tafel tovert

- 11** Steak tartaar met een oosterse twist
- 12** Rundercarpaccio met pompoen en Chioggia bieten
- * **13** Gevulde varkenshaas met gorgonzolasaus

De lekkerste gourmetgerechten

- 14** Biefstukpuntjes met chimichurri
- 14** Kipspiesjes met ananas in ontbijtspek

Een diner van de chef-kok *

- 16** Mousse van geitenkaas met gekookte ham
- 17** Paté tompouce
- 18** Pancettarollade met pecannoten
- 19** Kip en croûte

Feestelijk belegd *

- 20** Eiermimosa
- 21** Luxe vleeswaren en specialiteiten van de Keurslager

5x vlees is 5x feest

- 23** Kip met romige spinazievulling, spruiten en prei
- 23** Gestoofte procureur met huisgemaakte winterjus
- 24** Entrecote met smoked olive oil
- 25** Beenham met krokante kruidenkorst
- 26** Lamsbout gevuld met pesto en croutons

Wat serveren we erbij?

- 27** Compote van gedroogd fruit en roze peperbessen
Aardappel met munsterkaas
Gekaramelliseerde sjalotten met bietensap en rozemarijn
Risotto met walnotenolie en peer

Borrelen met de feestdagen

- 28** Snel op tafel: borrelhapjes van de Keurslager
- 30** Specials *
- 31** Woordzoeker

STAAT BIJ EEN RECEPT
EEN QR-CODE? SCAN MET
JE MOBIEL OF TABLET DE
QR-CODE EN BEKIJK EEN
VIDEO VAN DE BEREIDING.



Hoe bereid ik eenvoudig rollade in de oven?



“Door rollade in de oven te bereiden, kun je de garing ervan eenvoudig onder controle houden. Met een mooi, consistent stuk vlees als eindresultaat. Let er wel goed op dat de rollade niet droog wordt”, zegt Marieke Hesselink van KeurSlager Hulshof in Tubbergen.

Lees verder op pagina 4. >

Een rollade is en blijft een vleesgerecht dat niet alleen de smaakpapillen van je tafelgasten streelt, maar ook een lust voor het oog kan zijn in de presentatie. De opgerolde plakjes vlees met het slagerstouw en de mooie, licht aangebraden kleur maken van een rollade, zeker tijdens de feestdagen, het middelpunt van een feestelijk diner.

"**R**ollade met kerst is in Nederland een mooie traditie geworden", merkt ook Marieke Hesselink in haar Keurslagerij. "Voor de feestdagen verkopen wij écht veel meer rollades dan anders."

Specialiteit

In het assortiment van de Keurslagerij vinden klanten rollades van rund, kalf, varken, kip, lam en gehakt. De specialiteit van het huis is een rollade van bavette (rund) gevuld met pesto, oude kaas en pijnboompitten. Naast de genoemde soorten leent ook kalkoen zich uitstekend voor rollades. "Belangrijk bij elke vleessoort is dat er doorregen vlees gebruikt wordt", zegt Marieke. "Dat geeft smaak. Het vet blijft in de rollade en zorgt er voor dat het vlees ook sappig is. Zo maken wij onze runderrollade van de onderrib, de varkensrollade van de schouder en de kiprollade van de dij. Als klanten de voorkeur geven aan magere rollade gebruiken we mals vlees dat rosé gebraden kan worden en niet droog wordt."

Braden en in de oven

Enmaal rollade bij de Keurslager gekocht, braad je die thuis eerst aan in een braadpan. Marieke: "Aanbraden hoeft maar enkele minuten. Keer de rollade regelmatig om. Door de pan laten rollen als het ware. Zo krijgt de rollade rondom een mooie, bruine kleur. Heel belangrijk is dat je de olijfolie of boter niet te heet laat worden. Een rollade hoef je niet dicht te schroeien, zoals biefstuk. Sterker nog, door het dichtschroeien wordt het verwijderen van het slagerstouw een stuk moeilijker. De mini-rollade daarentegen, die de Keurslager voor de feestdagen in het assortiment heeft, hoeft alleen in de oven bereid te worden, eventueel met een beetje boter erbij. De juiste kerntemperatuur is dan wel belangrijk, omdat deze verschilt per vleessoort." (zie kader op pagina 5).

Braadvocht

Bij de bereiding van rollade gaat het vlees, na het braden, de oven in. Dat kan in een braadpan of in een ovenschaal. "Essentieel voor een goed resultaat is dat het braadvocht mee de oven ingaat, zegt Marieke. "Dan droogt de rollade niet uit. Schep het vocht ook regelmatig over het vlees en draai de rollade een aantal keren om. Anders is aan het einde de onderrand sappig en mals en de bovenkant droog." Hoelang je een rollade in de oven gaart, is volgens Marieke bij de meeste vleessoorten afhankelijk van hoe je het vlees wilt hebben. "Ik kies er vaak voor om op lage temperatuur, ongeveer 100 graden, de rollade enkele uren te garen, zodat het vlees bijna uit elkaar valt. Maar klanten kunnen ook kiezen voor rollade die rosé gebraden kan worden, bijvoorbeeld een

*
"Essentieel voor een goed resultaat is dat het braadvocht mee de oven ingaat."
*

*
runderrollade of een rollade van lamsbout. Die rollades smaken bij de juiste kerntemperatuur heerlijk. Ik adviseer sowieso altijd gebruik te maken van een vleeskernthermometer om exact te weten of de rollade gaar is." (zie ook de tabel op pagina 31).

Kruiden

Een rollade is typisch zo'n vleesgerecht dat je naar smaak kunt kruiden. Bijvoorbeeld met een rub, een kruidenmix of een vulling van bijvoorbeeld pesto. Al is Marieke voorstander van 'minder is meer'. Als je vlees goed is en van hoge kwaliteit, en daar kun je bij de Keurslager altijd van uitgaan, dan volstaan peper en zout. Maar uiteindelijk is het de klant die bepaalt welke smaak eraan wordt gegeven." ●

Speciaal
voor de
feestdagen
van de
Keurslager:

mini-
rollades

Voor de feestdagen biedt de Keurslager, speciaal voor de liefhebbers, mini-rollades aan in vijf verschillende vleessoorten: een rollade voor twee personen van kalfs-, varkens-, rund- of kippenvlees óf een gehaktrollade met ragout. Smakelijk gekruid, eenvoudig te bereiden en voor elke uitvoering met een suggestie van een van onze koks voor een heerlijk bijgerecht en een geschikte saus. 'Genieten van gemak' noemen we dat bij de Keurslager.

Kijk voor de bereiding van de bijgerechten bij de mini-rollades op: www.keurslager.nl



Runderrollade

met kaneelappeltjes en bearnaisesaus



Kiprollade

met champignon-linzensalade en pepersaus



Varkensrollade

met pasta en pizzaiolasaus



Gehaktrollade met ragout

met papillot van pastinaak met krieltjes en mosterdroomsaus



Kalfsrollade

met tarte tatin van witlof en kersensaus

BEREIDING MINI-ROLLADES

Vraag je Keurslager naar een van deze heerlijke kant-en-klare mini-rollades die je makkelijk in een voorverwarnde oven van 165 graden kunt bereiden. Een mini-rollade is voor twee personen. Is het gezelschap groter? Kies dan meerdere varianten. Let wel: voor het beste resultaat heeft elke mini-rollade een andere kerntemperatuur:

- Varkensrollade: 60 graden
- Runderrollade: 48 tot 50 graden
- Kiprollade: 72 graden
- Kalfsrollade: 50 tot 52 graden
- Gehaktrollade met ragout: 68 graden



Met de feestdagen voor de deur maken we ons op voor een sfeervolle afsluiting van 2022. Het wordt genieten. Van elkaars gezelschap én – met hulp van de Keurslager – ook van het eten. De keuze aan smaakvolle gerechten voor deze tijd van het jaar is groot. Maar, wat serveer je met kerst? Profiteer van de ervaring van jouw Keurslager en laat je door hem of haar helpen met een uitgekende mix van gerechten. Zoals onze klassiekers: een feestelijke vleesbouillon, ossenhaas en hertenbiefstuk. Eet smakelijk en... geniet!

Genieten zoals genieten



bedoeld is





Feestelijke vleesbouillon met piccalillyschuim

⊕ 4 PERSONEN ⊙ 25 MINUTEN, EXCLUSIEF OVENTIJD ⊙ VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 400 g sukade
- 4 el olijfolie
- 1 ui, grof gesneden
- 1 winterpeen, in plakjes
- 1 bleekselderij, in plakjes
- 1 teentje knoflook, geplet
- 1 takje rozemarijn
- 1 liter rundvleesbouillon
- 200 g diepvries-tuinerwtjes
- 1 zoete aardappel, in miniblokjes
- 1 rode paprika, in miniblokjes
- 200 g piccalilly
- 100 ml slagroom
- Peper en zout
- 4 takjes Affilla cress (of tuinkers)

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 120 graden. Bestrooi de sukade met peper en zout. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een braadpan en bak de sukade rondom bruin.
2. Doe de ui, winterpeen, bleekselderij, knoflook en rozemarijn erbij en bak dit kort aan. Voeg de rundvleesbouillon toe en laat de sukade 3 uur garen in de oven.
3. Blender de piccalilly tot een mousse, klop de slagroom lobbij, meng beide en vul hiermee een spuitflesje of spuitzak.
4. Haal de sukade uit de oven, zeef de bouillon en bewaar deze. Trek het vlees met twee vorken tot draadjes en bestrooi het nog een keer met peper

- en zout. Verhit de overige olijfolie in een koekenpan en bak hierin het draadjesvlees krokant.
5. Blancheer eerst de zoete aardappelblokjes en de blokjes rode paprika 2 minuten in kokend water en doe er de laatste minuut de tuinerwtjes bij.
 6. Schenk de hete bouillon in een diep bord. Leg in het midden een schepje gekleurde groenten, daarop het krokant gebakken draadjesvlees en maak het af met een toef piccalillyschuim. Leg er voor de garnering een mooi plukje cress of tuinkers op.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 481 KCAL (1998 KJ). VET: 31 G (WAARVAN 20 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 28 G. KOOLHYDRATEN: 20 G.



Ossenhaas met hollandaise-saus en vanille-witlof

⊙ 4 PERSONEN ⊙ 60 MINUTEN ⊙ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- | | | |
|---|-------------------------------|-------------------------------------|
| - 600 g ossenhaas, | - 1 sjalotje, gesnipperd | - 100 ml wittewijnazijn |
| - 4 stukjes à 150 g (op kamertemperatuur) | - 1 laurierblaadje | - 3 eidooiers (op kamertemperatuur) |
| - 4 el zonnebloemolie | - 1 takje tijm | - 150 g roomboter (voor de saus) |
| - 1 el olijfolie | - 1 teentje knoflook, geperst | - Peper en zout |
| - 40 g roomboter | - 50 ml water | |

BEREIDING

1. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een steelpan en fruit het sjalotje met het takje tijm, het laurierblaadje en de knoflook. Voeg water en wittewijnazijn toe en laat het geheel tot twee derde inkoken. Zeef het geheel en laat het afkoelen tot de castric (basis voor de saus) ontstaat.
2. Smelt 150 roomboter in een steelpan, maar laat het niet kleuren.
3. Neem een hoge staafmixerbeker waar de staafmixer precies in past. Doe de eidooiers erin met de helft van de castric. De andere helft kun je eventueel bewaren. Voeg peper en zout toe.
4. Mix de eidooiers met de castric en giet er beetje voor beetje de warme boter bij en gebruik de staafmixer totdat een mooie homogene saus ontstaat.
5. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan en bak hierin de ossenhaas snel rondom bruin. Voeg 40 gram roomboter in stukjes toe, laat de boter bruisen en bruin worden en bak de ossenhaas hierin op middelhoog vuur nog 2 tot 3 minuten per kant tussen rare en rosé, of tot een kerntemperatuur van 50 graden.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 754 KCAL (3129 KJ). VET: 62 G (WAARVAN 32 G ONVERZADIGD). EIWIT: 47 G. KOOLHYDRATEN: 2 G.

⌘karamelliseerde vanille-witlof met een bloem van Oost-Indische kers

BENODIGDHEDEN

- | | | |
|----------------------|------------------------|------------------------------------|
| - 4 stronkjes witlof | - 2 el rietsuiker | Oost-Indische kers |
| - 2 el water | - 1 tl vanille-essence | (verkrijgbaar bij het tuincentrum) |
| - 20 g roomboter | - 4 bloemen van de | |

BEREIDING

1. Snijd de stronkjes witlof in de lengte in vieren en haal er de harde kern uit.
2. Smelt de roomboter in een koekenpan en leg er de partjes witlof in. Voeg de rietsuiker en vanille-essence toe en haal hier de witlof doorheen.
3. Voeg 2 eetlepels water toe en laat de witlof 5 minuten zachtjes stoven.
4. Maak een mooie waaier van de witlof op een bord, leg daar de ossenhaas tegenaan, schep er wat hollandaisesaus bij en garneer het met een bloem van Oost-Indische kers.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 83 KCAL (344 KJ). VET: 4 G (WAARVAN 2 G ONVERZADIGD). EIWIT: 1 G. KOOLHYDRATEN: 9 G.

Hertenbiefstuk met Grand Veneursaus en doperwtenpuree

⊕ 4 PERSONEN ⊕ 60 MINUTEN ⊕ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 400 g hertenbiefstuk, 4 stukjes à 100 g
- 100 g roomboter
- 1 ui, gesnipperd
- 1 el bloem
- 400 ml wildfond
- 100 ml rode wijn
- 1 takje tijm
- ½ el zwarte peperbolletjes, gekneusd
- 100 ml kookroom
- 2 el cognac
- 3 el bessengelei
- 3 el zonnebloemolie
- Peper en zout

BEREIDING

1. Smelt 60 g roomboter in een ruime steelpan en fruit hierin de gesnipperde ui. Voeg de bloem toe, roer dit door en bak het even mee. Voeg de fond en rode wijn geleidelijk toe met de tijm en de peperbolletjes en roer het nog een keer goed door. Laat de saus op laag vuur tot een derde inkoken.

2. Zeef de saus. Roer er op een laag vuur de kookroom en cognac doorheen. Laat dit opnieuw tot een derde inkoken waarna de bosbessengelei en eventueel wat peper en zout de smaak afmaken.

3. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan en bak hierin kort de hertenbiefstukjes rondom bruin. Voeg 40 g roomboter toe en laat dit bruisen. Bak hierin het vlees nog 2 tot 3 minuten per kant.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 551 KCAL (2285 KJ). VET: 40 G (WAARVAN 19 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 27 G. KOOLHYDRATEN: 12 G.

Doperwtenpuree

BENODIGDHEDEN

- 450 g diepvriesdoperwten
- 100 ml milde olijfolie
- 15 g verse munt, de blaadjes
- Peper en zout

BEREIDING:

Breng water aan de kook in een steelpan en kook hierin de doperwten gaar met een beetje zout. Pureer de doperwten, munt en olijfolie met behulp van een staafmixer tot een smeuijg geheel. Breng de puree op smaak met peper en zout. Verdeel de hertenbiefstukjes over de borden met de Grand Veneursaus en schep de doperwtenpuree erbij. Garneer de puree met een klein takje munt.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 301 KCAL (1247 KJ). VET: 25 G (WAARVAN 21 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 5 G. KOOLHYDRATEN: 12 G.

Een diner dat je zo op tafel tovert

Mag jij dit jaar voor familie of vrienden het diner met kerst of oud & nieuw serveren? Maar kom je er niet aan toe om een dag in de keuken te staan? Voilà! Geniet van ons driegangenmenu dat in een handomdraai op tafel staat.

Steak tartaar met een oosterse twist

⌚ 20 MINUTEN (EXCLUSIEF 45 MINUTEN MARINEREN) 🍴 4 PERSONEN 🍴 VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 250 g kogelbiefstuk, fijngesneden
- 4 eidooiers
- 200 g lichte sojasaus
- 200 g mirin (zoete rijstwijn)
- 4 tl chili-olie
- 4 lente-uitjes, fijngesneden
- 2 limoenen, sap en rasp
- 4 el pijnboompitjes, geroosterd
- 8 radijsjes (gehalveerd)
- 4 tl zoete ingelegde rode gember (verkrijgbaar bij toko)
- 20 g korianderblaadjes of tuinkers
- Peper en zout

BEREIDING

- 1.** Begin met het marineren van de eidooiers: meng de sojasaus en mirin in een kom, dompel de dooiers voorzichtig onder en zet dit 45 minuten in de koelkast.
- 2.** Meng in een grote kom de kogelbiefstuk, chili-olie, lente-uitjes, limoenrasp en -sap. Breng dit op smaak met peper en zout.
- 3.** Verdeel met een steekring het rundvleesmengsel over 4 borden. Haal de eidooiers voorzichtig uit hun marinade en leg ze op de fijngesneden kogelbiefstuk. Garneer de steak tartaar met de pijnboompitjes, radijs, ingelegde gember en koriander of tuinkers.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 450 KCAL (1880 KJ). VET: 18 G (WAARVAN 15 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 25 G. KOOLHYDRATEN: 46 G.

CHECK DE
RECEPTVIDEO:



Rundercarpaccio met pompoen en Chioggia bieten

⌚ 30 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 TUSSENGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 150 g ossenhaas carpaccio
- 1 flespompoen
- Sap van 1 citroen
- 4 el extra vergine olijfolie
- 4 Chioggia bieten
- 40 g Parmezaanse kaasvlokken
- 20 g muntblaadjes
- 40 g rucola
- Peper en zout

BEREIDING

1. Was de flespompoen en maak er 4 delen van. Verwijder met een lepel de zaden en draden. Verwijder de schil en maak dunne plakjes met een mandoline of kaasschaaf. Maak met een steekring rondjes ter grootte van een plakje carpaccio. Leg de pompoenrondjes op een schaal. Meng het citroensap met de olijfolie en giet het over de pompoenrondjes. Laat de pompoen een uurtje marineren in de koelkast.
2. Maak met een mandoline of kaasschaaf dunne plakjes van de bieten.

Steek rondjes met dezelfde steekring.

3. Verdeel de bieten, pompoen en carpaccio dakpansgewijs om en om in cirkels op de borden en besprenkel het met de marinade van de pompoen.

4. Voeg vervolgens de Parmezaanse kaasvlokken, verse muntblaadjes, rucola, peper en zout toe.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 241 KCAL (1003 KJ).

VET: 14 G (WAARVAN 10 G ONVERZADIGD). EIWIT: 16 G.

KOOLHYDRATEN: 10 G.





Gevulde varkenshaas met gorgonzolasaus

⌚ 30 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍴 HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 kg varkenshaas, vier stukken van 250 g
- 100 g rookvlees (vleeswaren)
- 1 ui, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 60 g groene olijven, zonder pit
- 60 g pijnboompitjes, geroosterd
- Peper en zout
- Huishoudfolie
- Slagerstouw (vraag het je Keurslager)

Voor de saus

- 40 g roomboter
- 40 g bloem
- 150 ml slagroom
- 150 ml kippenbouillon
- 100 g gorgonzola
- 3 takjes verse tijm
- 1 tl nootmuskaat
- 1 tl cayennepeper
- Peper en zout

BEREIDING

1. Snijd de varkenshaas overlans in, maar niet helemaal door. Draai hem om en leg deze met de opengesneden kant plat op een stuk huishoudfolie. Dek de andere kant af met nog een stuk huishoudfolie en sla de varkenshaas plat met een deegroller of koekenpan tot ongeveer 1 cm. Wrijf vervolgens de varkenshaas aan beide kanten in met peper en zout.

2. Leg plakjes rookvlees op de opengeslagen varkenshaas, maar laat de randen vrij. Fruit de ui en knoflook even in een pannetje en hak de groene olijven en de pijnboompitjes voor de vulling klein. Meng vervolgens alles. Doe wat van de vulling op de plakjes rookvlees en varkenshaas, rol de varkenshaas in de lengte zo strak mogelijk op en bind dit dicht met slagerstouw. Herhaal dit met

de tweede varkenshaas. Braad beide stukken varkenshaas gaar in de koekenpan en laat het rusten.

3. Smelt de boter in een pannetje, voeg de bloem toe en laat het even bakken om de bloem te garen. Doe, al roerend, langzaam de slagroom en kippenbouillon erbij en breng het geheel aan de kook tot het de gewenste dikte heeft. Voeg dan de gorgonzola toe en laat de kaas smelten. Breng het op smaak met verse tijm, nootmuskaat, cayennepeper, peper en zout.

4. Snijd de varkenshaas in mooie plakken en serveer het met de gorgonzolasaus. Heerlijk met groene asperges en polenta.

**VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 745 KCAL (2715 KJ).
VET: 28 G (WAARVAN 21 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 30 G.
KOOLHYDRATEN: 14 G.**



Wat leg jij erop?

Biefstukpuntjes met chimichurri

⌚ 10 MINUTEN (VOOR DE SAUS) 👥 4 PERSONEN 🍴 GOURMETGERECHTJE

BENODIGDHEDEN

- 300 g biefstukpuntjes (kant en klaar van de Keurslager)
- 100 ml olijfolie
- 2 el rodewijnazijn
- 10 takjes tijm, de blaadjes
- 10 takjes oregano, de blaadjes
- 10 takjes bladpeterselie, takjes en blaadjes
- 10 sprieten bieslook
- Halve Spaanse peper
- 1 tl mosterdpoeder
- 2 teentjes knoflook
- 1 ui, gesnipperd
- Grof zeezout

BEREIDING CHIMICHURRI

Meng de olijfolie, rodewijnazijn, tijm, oregano, bladpeterselie, bieslook, Spaanse peper, mosterdpoeder, knoflook en ui en maak het fijn in de keukenmachine. Breng het op smaak met grof zeezout.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 336 KCAL (1394 KJ). VET: 27 G (WAARVAN 23 G ONVERZADIGD). EIWIT: 18 G. KOOLHYDRATEN: 4 G.

Kipspiesjes met ananas in ontbijtspek

👥 4 PERSONEN 🍴 GOURMETGERECHTJE

BENODIGDHEDEN

- 8 kipspiesjes (kant en klaar van de Keurslager)
- 8 plakjes ontbijtspek
- 4 plakken ananas
- 1 bakje kerriesaus (kant en klaar van de Keurslager)

BEREIDING

Omwikkel de ananasschijven met ontbijtspek en bak deze op de bakplaat mooi bruin. Serveer de gebakken kipspiesjes op de gebakken ananasringen en schep de kerriesaus eroverheen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 287 KCAL (1200 KJ). VET: 16 G (WAARVAN 10 G ONVERZADIGD). EIWIT: 26 G. KOOLHYDRATEN: 8 G.



MEER SUGGESTIES

Voor een gezellige avond met familie of vrienden kun je ook voor andere kant-en-klare vleesproducten terecht bij de Keurslager:

1. Varkenshaas
2. Biefstuk
3. Chipolata
4. Hamburger
5. Shoarma
6. Kipfilet

Een diner van de chef-kok

Wil je jezelf en je gasten dit jaar verrassen tijdens de feestdagen? En koken zoals een chef-kok? Kijk dan eens goed naar de heerlijke geitenmousse met gekookte ham, een tompouce van paté, pancetta-rollade of kip en croûte. Laat je inspireren door onze culinaire kijk op kerst.

Mousse van geitenkaas met gekookte ham

4 PERSONEN 20 MINUTEN AMUSE

BENODIGDHEDEN

- 100 g zachte geitenkaas (chèvre doux)
- 200 ml verse slagroom
- 100 g gekookte ham (dikke plak)
- 50 g gekookte ham (2 plakjes van elk 25 g)
- 1 el honing
- 8 sprietjes bieslook (2 voor door de mousse; 6 om te garneren)
- 4 sesamstengels
- 1 tl zwart sesamzaad

BEREIDING

1. Prak de geitenkaas fijn, meng de slagroom en de honing erdoorheen en mix het tot een gladde crème. Snijd de dikke plak ham in fijne blokjes en schep deze luchtig door de crème.
2. Spuit met behulp van een spuitzak in elk van de 4 glazen dezelfde hoeveelheid mousse.
3. Snijd reepjes van 3 tot 4 cm van de twee andere plakjes ham en rol een reepje om het einde van elke sesamstengel. Steek die vervolgens in het glas.
4. Snijd de 6 sprietjes bieslook in tweeën en steek er drie in elk glas. Garneer de mousse met de sesamzaadjes.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 332 KCAL (1376 KJ). VET: 26 G (WAARVAN 11 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 13 G. KOOLHYDRATEN: 11 G.





Paté tompouce

© 45 MINUTEN • 4 PERSONEN • TUSSENGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 600 g roompaté
- 200 ml room
- 4 plakjes bladerdeeg
- 1 ei (alleen eigeel losgeklopt)
- 1 sjalot, fijngesnippert
- 2 cm gember, fijngeraspt
- 2 tl suiker
- 200 g bramen (4 voor garnering)
- 3 el rode port
- 2 el balsamicoazijn
- 100 g amandelen, fijngehakt
- 100 g bloem
- 100 g koude boter
- 1 bakje cress of tuinkers
- Zout en peper
- Bakpapier

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Steek uit het bladerdeeg rondjes van 10 cm en prik er met een vork gaatjes in.
3. Leg de rondjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze met het eigeel. Bak de rondjes in 20 minuten goudbruin. Je kunt ze ook een dag van tevoren maken. Bewaar ze dan in een goed afgesloten vershouddoos.
4. Meng de room met de paté tot een mooie crème en doe het mengsel in een spuitzak tot gebruik.
5. Fruit de sjalot in 20 g boter en voeg de gember en bramen toe tot deze zacht zijn.
6. Voeg balsamicoazijn en rode port toe, breng het op smaak met peper en zout en laat het tot de helft inkoken. Zeef de saus en zet deze apart.
7. Meng de amandelstukjes onder de bloem en

knead met koude handen de resterende 80 g boter erdoorheen. Strooi dit op een met bakpapier beklede bakplaat, bak de crumble met de suiker erdoorheen 30 minuten in een oven van 200 graden. Schep de crumble in de tussentijd met een lepel een keer om, zodat deze gelijkmatig verkleurt. Bestrooi de crumble met zout als deze uit de oven komt.

8. Leg de rondjes bladerdeeg op een bordje, spuit hier de paté crème op en bestrooi deze met crumble. Leg een tweede rondje deeg op de paté, zodat het idee van een tompouce ontstaat. Druppel de saus eromheen. Garneer het tot slot met bramen en cress of tuinkers.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 1484 KCAL (6150 KJ). VET: 124 G (WAARVAN 67 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 29 G. KOOLHYDRATEN: 57 G



TIP

Servere de pancettarollade met aardappel en munsterkaas. Kijk voor de bereiding van dit bijgerecht op pagina 27.

Pancettarollade met pecannoten

⌚ 60 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍴 HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 800 g varkensvlees (tussenrib). Vraag de Keurslager deze open te snijden voor rollade.
- 100 g pancetta, in plakjes
- 200 g ontbijtspek
- 200 ml medium sherry
- 50 g boter
- 2 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 250 g pecannoten
- 50 g paneermeel
- 2 tl tijm, alleen de blaadjes
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 bos basilicum, alleen de blaadjes (enkele blaadjes apart houden voor garnering)
- Peper
- Slagerstouw (vraag het je Keurslager)

BEREIDING

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2.** Leg de plakjes ontbijtspek overlappend op het werkblad. Leg het varkensvlees op de plakjes ontbijtspek en wrijf het in met peper.
- 3.** Maak de vulling door knoflook, 200 g pecannoten, paneermeel, Parmezaanse kaas, tijm en basilicum met de olijfolie te mengen in de keukenmachine.
- 4.** Bak de plakjes pancetta uit in een droge koekenpan en verkruiemel het. Meng dit door de vulling.
- 5.** Smeer de vulling uit over het vlees en rol het samen met de pancetta strak op. Bind het vast met slagerstouw op diverse plaatsen zodat de

- vulling, het varkensvlees en de ontbijtspek op hun plaats blijven.
- 6.** Verwarm de boter in een ovenvaste pan en laat het uitbruisen. Bak de rollade om en om bruin aan en blus dit af met de sherry. Zet de rollade ongeveer 40 minuten in de oven op een kerntemperatuur van 63 graden.
- 7.** Laat het vlees 10 minuten afgedekt rusten en snijd de rollade in dikke plakken. Serveren met jus, enkele blaadjes basilicum en de resterende pecannoten.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 1071 KCAL (4446 KJ). **VET:** 78 G (WAARVAN 59 G ONVERZADIGD). **EIWIT:** 63 G. **KOOLHYDRATEN:** 16 G



Kip en croûte

⌚ 45 MINUTEN 👥 4 PERSONEN 🍽️ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- | | |
|--|--------------------|
| - 4 kipfilets (elk 150 g) | fijngesneden |
| - 6 blaadjes bladerdeeg | - 2 el geschaafde |
| - 4 groene koolbladeren
(zonder grote nerf) | amandelen, licht |
| - 1 el ras el hanout | geroosterd |
| - 1 el honing | - 2 eieren (alleen |
| - 2 teentjes knoflook, geperst | het geel) |
| - 2 cm gember, fijngesneden | - Peper en zout |
| - 8 gedroogde abrikozen, | - Huishoudfolie |
| | - Bakpapier |

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Maak de kipfilet platter door ze tussen twee lagen huishoudfolie plat te slaan met een koekenpan. Zorg er wel voor dat de kipfilets heel blijven.
3. Maak een mengsel met ras el hanout, honing, knoflook, gember, gedroogde abrikozen en peper en zout. Leg deze vulling op de kipfilets.
4. Blancheer de koolbladeren 1 minuut en koel de bladeren daarna in ijswater zodat ze hun mooie groene kleur behouden.
5. Snijd twee blaadjes bladerdeeg doormidden en plak ze aan de vier hele blaadjes met wat water. Je krijgt dan 4 rechthoekige stukken.
6. Dep de geblancheerde koolbladeren goed droog en leg deze op het bladerdeeg. Snijd ze op maat van het bladerdeeg. Leg hier de kipfilets op en wikkel het bladerdeeg eromheen en zorg dat alles goed afgesloten is. Leg de kipfilets in deeg op bakpapier op een bakplaat met de naad naar beneden.
7. Bestrijk het bladerdeeg met losgeklopt eigeel en bak de kipfilets en croûte in 25 minuten goudbruin in de oven.

8. Strooi tot slot het amandelschaafsel eroverheen. Serveer de kip en croûte met een compote van gedroogd fruit en roze peperbessen (kijk voor de bereiding van dit bijgerecht op pagina 27).

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 530 KCAL (2227 KJ). VET: 19 G
(WAARVAN 12 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 42 G. KOOLHYDRATEN: 42 G

Voor een ontbijt of brunch geeft niet alleen een fraai aangeklede tafel extra cachet aan de feestdagen, maar ook een mooi assortiment luxe vleeswaren en andere specialiteiten van de Keurslager. Zie hier onze suggesties. Met tevens een tip voor een heerlijke eiermimosa.

Feestelijk belegd

Eiermimosa

⌚ 30 MINUTEN 👥 4 PERSONEN 🍽️ ONTBIJTGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 8 eieren
- 200 g mayonaise
- 1 tl kerriepoeder
- 1 el gembersiroop
- 50 g roomboter
- 4 sneetjes witbrood, zonder korst, in repen gesneden
- Peper en zout

BEREIDING

1. Kook de eieren 10 minuten en dompel ze in koud water. Pel de eieren en haal de dooiers uit het wit.
2. Druk het eiwit door een fijne zeef in een kom. Prak het eigeel in een andere kom en breng het eigeel op smaak met peper, zout, kerriepoeder en gembersiroop en de helft van de mayonaise.
3. Meng de andere helft van de mayonaise met het eiwit. Het eigeel en eiwit moeten romige mengsels zijn. Doe de mengsels in aparte spuitzakken.
4. Spuit eerst een laagje eiwit in een glaasje, dan een laagje eigeel, vervolgens een laagje eiwit en rond af met een toefje eigeel.
5. Smelt de boter in een koekenpan, bak de repen brood goudbruin en bestrooi ze met zout. Serveer zowel de broodrepen als de eiermimosa in glazen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 920 KCAL (3833 KJ). VET: 59 G (WAARVAN 44 G ONVERZADIGD). EIWIT: 27 G. KOOLHYDRATEN: 70 G.



-
1. Filet americain
 2. Boerenpaté
 3. Truffelsalami
 4. Achterham
 5. Parmaham
 6. Kiprollade
 7. Rookvlees
 8. Huissalade van ham

5x vlees is 5x feest

Smaakvol gebraden, gestoofd of gebarbecued vlees is het middelpunt van een kerstdiner. En goed bereid vlees gaat hand in hand met een heerlijke saus of jus. Schuif aan voor onze gestoofde procureur, entrecote, kip, beenham of lamsbout met rijke sauzen en jus én combineer ze met een van de bijgerechten op pagina 27.



CHECK DE
RECEPTVIDEO:



Kip met romige spinazievulling, spruiten en prei

⌚ 1 UUR EN 40 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN
🍴 HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 hele kip, ongeveer 1,5 kg
- 200 ml witte wijn
- 10 verse tijmtakjes
- Peper en zout
- 1 bol knoflook, gehalveerd
- Slagerstouw (vraag het je Keurslager)
- 4 el olijfolie

VOOR DE ROMIGE SPINAZIEVULLING:

- 200 g babyspinazie,
- 1 tl verse tijmblaadjes
- gestoomd en fijngesneden
- Sap en rasp van
- 100 g fetakaas, verkruid
- halve citroen
- 2 el zure room
- Peper en zout

VOOR SPRUITEN EN PREI:

- 350 g spruiten, schoon-
- 20 g geroosterde
- gemaakt en gehalveerd
- hazelnoten
- 4 stronkjes prei, alleen
- 40 g geraspte Pecorinokaas
- 8 cm van het wit
- 2 el sherryazijn
- 6 takjes tijmblaadjes
- 4 el olijfolie
- 2 ansjovisfilets,
- Peper en zout
- fijngesneden

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Meng alle ingrediënten voor de romige spinazie. Kruid de kip rondom royaal met peper en zout en leg deze in een braadslee. Maak het vel van de kippenborst voorzichtig los met de hand of met een eetlepel en zorg ervoor dat het vel niet scheurt. Voeg de romige spinazievulling voorzichtig onder het vel toe en de rest van mengsel in de buikholte.

2. Voeg teentjes knoflook toe aan de braadslede. Besprenkel de kip met olijfolie, garneer met de takjes tijm en bind de poten aan elkaar met slagerstouw. Schenk de wijn erbij en laat de kip 70 tot 80 minuten braden. Controleer regelmatig of de kip gaar is. Haal de kip uit de oven en laat deze 10 minuten rusten alvorens aan te snijden en te serveren.

3. Leg de stronkjes prei en spruiten op een grote bakplaat en meng deze met olijfolie en tijmblaadjes. Breng beide op smaak met peper en zout en rooster de groenten de laatste 25 minuten samen met de kip in de oven.

4. Snijd de stronkjes prei voorzichtig open. Meng de azijn met ansjovis, peper en zout en breng daarmee de groenten op smaak. Serveren met geroosterde hazelnoten en een flinke hoeveelheid geraspte Pecorino.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 937 KCAL (3891 KJ).
VET: 69 G (WAARVAN 47 G ONVERZADIGD). EIWIT: 55 G.
KOOLHYDRATEN: 8 G



Gestoofde procureur met huisgemaakte winterjus

⌚ 30 MINUTEN, EXCLUSIEF 2 UUR OVENTIJD 🍴 4 PERSONEN 🍴 HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 kg procureur, aan 1 stuk
- 1 bleekselderij, in plakjes
- 100 ml sojasaus
- 4 el olijfolie
- 6 teentjes knoflook, gepeld en geplet
- 20 zwarte peperkorrels, gekneusd
- 1 wortel, in plakjes
- 100 ml sherryazijn
- 1 el korianderzaad
- 1 ui, gesnipperd
- 1,5 liter kippenbouillon
- 3 steranijs, gekneusd
- 1 prei, in ringen gesneden
- Peper en zout

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 130 graden. Bestrooi de procureur met peper en zout. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een braadpan en bak hierin de procureur rondom bruin. Haal het vlees uit de pan, voeg de rest van de olijfolie toe en bak hierin de wortel, ui, prei, bleekselderij en knoflook. Blus het af met de sherryazijn en laat het voor de helft inkoken.

2. Leg het vlees weer in de pan op de groenten en doe er de kippenbouillon,

sojasaus, peperkorrels, korianderzaad en steranijs bij. Zet de pan 2 uur in de oven.
3. Haal de procureur eruit en zeef de saus. Laat de saus inkoken totdat hij dik en glanzend is. Snijd het vlees in plakken en serveer het de saus en met een van de bijgerechten uit deze Proef (zie pagina 27).

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 866 KCAL (3612 KJ).
VET: 59 G (WAARVAN 39 G ONVERZADIGD). EIWIT: 63 G.
KOOLHYDRATEN: 13 G.



CHECK DE
RECEPTVIDEO:



Entrecote met smoked olive oil

⌚ 10 MINUTEN, EXCLUSIEF 1 UUR INDIRECTE GARING BARBECUE ⌚ 4 PERSONEN ⌚ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 kg entrecote
- 2 el olijfolie
- 1 el smoked olive oil
- Peper en zout

BEREIDING

1. Laat de entrecote op kamertemperatuur komen door het vlees 1,5 uur voor bereiding uit de koelkast te halen. Mix royaal peper en zout en smeer de entrecote in met olijfolie en het peper- en zoutmengsel.
2. Breng de barbecue op een temperatuur van 105 graden en laat hierin de entrecote via indirecte garing in ongeveer 1 uur op een kerntemperatuur van 45 graden komen.
3. Verwarm vervolgens de barbecue naar 200 graden (directe methode) en laat het vlees direct op het vuur dichtschroeien.

4. Haal het vlees van de barbecue en besprenkel het met de smoked olive oil. Laat het 20 minuten rusten en snijd vervolgens mooie plakken. Serveren met kruidenboter van de Keurslager.
NB. Dit gerecht kun je ook bereiden in de oven. Laat de entrecote op een kerntemperatuur van 45 graden komen en schroei het vlees vervolgens rondom bruin in een koekenpan met een beetje olijfolie.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 481 KCAL (2008 KJ). VET: 28 G (WAARVAN 18 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 58 G. KOOLHYDRATEN: 0 G

Beenham met krokante kruidenkorst

⌚ 30 MINUTEN, EXCLUSIEF 100 MINUTEN OVENTIJD ⌚ 4 PERSONEN ⌚ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1,5 kg gepekelde beenham, eventueel met vetrand
- 300 ml bloemenhoning
- 1 tl gemalen piment
- 1 tl gemalen kaneel
- 1 tl gemberpoeder
- 40 g roomboter
- 150 g panko
- 15 g tijm, de blaadjes
- 15 g bladpeterselie, de blaadjes fijngehakt
- 7 g dille, fijngehakt
- ½ el knoflookpoeder
- 1 citroen, de rasp
- Peper en zout

BEREIDING

- 1.** Verwarm de oven voor op 160 graden. Verwarm in een steelpan de bloemenhoning met piment, kaneel en gemberpoeder.
- 2.** Smelt de roomboter in een koekenpan en bak hierin de panko met de tijmblaadjes, bladpeterselie en dille in 5 minuten goudbruin en krokant. Breng het op smaak met knoflookpoeder, peper en zout.
- 3.** Laat het geheel afkoelen en maal het fijn met een staafmixer. Doe er tot slot de citroenrasp bij.
- 4.** Snijd het vet van de beenham kruislings in, net niet tot op het vlees. Smeer de beenham rondom in met het honing-kruidenmengsel en leg het op een rooster in een braadslede.

- 5.** Bak het vlees 1,5 uur tot een kerntemperatuur van 65 graden en bedruip de beenham tussendoor met het honingglazuur totdat het vlees goudbruin kleurt en het glazuur karamelliseert.
 - 6.** Haal de beenham uit de oven en verhoog de temperatuur van de oven tot 180 graden. Breng het panko-mengsel dik aan op de gehele beenham, druk het stevig aan en bak het in de hete oven nog zeker 5 minuten.
- Bak het vlees 1,5 uur tot een kerntemperatuur van 65 graden en bedruip de beenham tussendoor met het honingglazuur totdat het vlees goudbruin kleurt en het glazuur karamelliseert.
- 5.** Haal de beenham uit de oven en verhoog de temperatuur van de oven tot 180 graden. Breng het panko-mengsel dik aan op de gehele beenham, druk het stevig aan en bak het in de hete oven nog zeker 5 minuten.
- 6.** Laat de beenham gedeeltelijk afkoelen en snijd er mooie plakken van. Serveer er eventueel het overgebleven honingglazuur bij.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 790 KCAL (3317 KJ), VET: 28 G (WAARVAN 16 G ONVERZADIGD), EIWIJ: 74 G, KOOLHYDRATEN: 59 G.

CHECK DE
RECEPTVIDEO:



Lamsbout gevuld met pesto en croutons

⌚ 25 MINUTEN, EXCLUSIEF 100 MINUTEN OVENTIJD ⌚ 4 PERSONEN © HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 kg lamsbout, zonder been
- 75 g croutons
- 75 g cashewnoten, licht geroosterd
- 10 el olijfolie
- 15 g basilicum, de blaadjes
- 40 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 citroen, rasp en sap
- Slagerstouw (vraag het je Keurslager)

BEREIDING

1. Mix in een keukenmachine cashewnoten, basilicumblaadjes, olijfolie en Parmezaanse kaas tot een mooie pesto. Voeg citroensap en -rasp toe en schep het geheel door de croutons. Laat de smaken een half uur intrekken.
2. Verwarm de oven voor op 220 graden. Snijd de lamsbout overdwers in, maar net niet door of laat dit de Keurslager doen. Vouw het vlees open en schep er zoveel mogelijk het pesto-croutonmengsel in.

3. Vouw het vlees dicht en bind het - om de vorm te houden - stevig met slagers-touw. Leg het vlees op het rooster van een braadslede en braad het 5 kwartier voor medium rosé (met een kerntemperatuur van 50 graden; het vlees zal doorgaren naar 55 graden). Laat het 25 minuten rusten alvorens aan te snijden.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 909 KCAL (3780 KJ).

VET: 68 G (WAARVAN 49 G ONVERZADIGD), EIWIJT: 58 G.

KOOLHYDRATEN: 15 G.



Wat serveren we erbij?

Krijg je van al onze vleesgerechten al zin om te gaan koken? Combineer ze met een heerlijk bijgerecht, zoals gekaramelliseerde sjalotten met bietensap en rozemarijn, risotto met walnotenolie en peer, een compote van gedroogd fruit en roze peperbessen of aardappel met munsterkaas.



Compote van gedroogd fruit en roze peperbessen

⌚ 30 MINUTEN Ⓞ BIJGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 50 g cranberry's
- 50 g dadels, in reepjes gesneden
- 50 g pruimen, in stukjes gesneden
- 50 g abrikozen, in reepjes gesneden
- 150 ml witte port
- Rasp en sap van 1 sinaasappel
- 1 el sinaasappel-marmelade
- 1 el roze peperbessen
- Peper en zout

BEREIDING

Meng alle benodigdheden door elkaar, voeg peper en zout naar smaak toe en laat het geheel op zacht vuur 20 minuten koken. Schep het mengsel in een potje voor gebruik.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 65 KCAL (273 KJ). VET: 0,2 G (WAARVAN 0,1 G ONVERZADIGD). EIWIT: 0,7 G. KOOLHYDRATEN: 8 G.



Aardappel met munsterkaas

⌚ 50 MINUTEN Ⓞ 4 PERSONEN

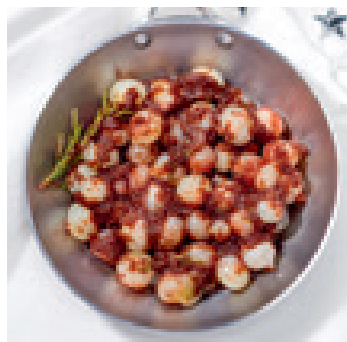
BENODIGDHEDEN

- 250 g munsterkaas, dunne plakjes
- 4 vastkokende aardappels, geschild en in hele dunne plakjes gesneden
- 50 ml slagroom
- ½ tl nootmuskaat
- 1 teentje knoflook, geperst
- Boter (om in te vetten)
- Peper en zout

BEREIDING

1. Meng de slagroom met nootmuskaat, knoflook, peper en zout.
2. Vul ingevette potjes om en om met plakjes munsterkaas, het roommengsel en de plakjes aardappel en eindig met plakjes munsterkaas.
3. Zet de potjes in een ovenschaal (die je met water hebt gevuld tot driekwart van de hoogte van de potjes) 30 minuten in het midden van een voorverwarmde oven van 220 graden.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 322 KCAL (1338 KJ). VET: 24 G (WAARVAN 7 G ONVERZADIGD). EIWIT: 13 G. KOOLHYDRATEN: 14 G.



Gekaramelliseerde sjalotjes met bietensap en rozemarijn

⌚ 25 MINUTEN Ⓞ 4 PERSONEN

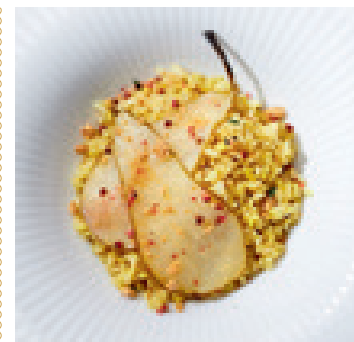
BENODIGDHEDEN

- 200 ml bietensap
- 100 g boter
- 250 g sjalotjes
- 1/2 el rietsuiker
- 1 takje rozemarijn
- 100 ml kippenbouillon
- Peper en zout

BEREIDING

1. Pel de sjalotjes. Verhit de boter in een koekenpan totdat het begint te bruisen. Voeg de sjalotjes toe met de rozemarijn en suiker.
2. Laat de sjalotjes ongeveer 5 minuten licht karamelliseren en bestrooi ze met peper en zout.
3. Schenk het bietensap en de bouillon erbij, breng het aan de kook en laat het geheel onafgedekt nog 5 minuten sudderen totdat de sjalotjes gaar zijn. Af en toe omscheppen.
4. Haal de sjalotjes uit de pan en laat het vocht inkoken totdat het stroperig wordt. Zet de warmtebron uit, voeg de sjalotjes weer toe en schep het nog een keer goed door.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 237 KCAL (981 KJ). VET: 20 G (WAARVAN 7 G ONVERZADIGD). EIWIT: 2 G. KOOLHYDRATEN: 10 G.



Risotto met walnotenolie en peer

⌚ 30 MINUTEN Ⓞ 4 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

- 150 g roomboter
- 2 Conference peren, in plakjes
- 2 el olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 350 g risottorijst
- 150 ml sherry
- 1 l kippenbouillon
- 1 tl kurkuma
- 1 takje tijm, de blaadjes
- 125 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 el roze peperbessen, geplet
- 8 amarettikoekjes
- 2 el walnotenolie
- Peper

BEREIDING

1. Smelt 100 g roomboter in een koekenpan en bak hierin de peren tot ze zachter zijn.
2. Verwarm in een andere pan de olijfolie en fruit hierin de gesnipperde ui glazig. Voeg de risottorijst toe en bak dit totdat de rijstkorrels ook glazig zien. Blus het af met de sherry en laat het vocht grotendeels verdampen.
3. Voeg telkens een flinke scheut kippenbouillon toe en roer rustig totdat de bouillon is verdampt. Herhalen tot de rijst gaar is. Dit duurt ongeveer 20 minuten.
4. Breng de risotto op smaak met kurkuma, tijm en peper. Roer de resterende boter en de walnotenolie erdoorheen en voeg tot slot de Parmezaanse kaas toe.
5. Verdeel de risotto over 4 borden, leg er de plakjes peer op, bestrooi het geheel met de roze peperbessen en verkruiemel de amarettikoekjes eroverheen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 1031 KCAL (4299 KJ). VET: 57 G (WAARVAN 29 G ONVERZADIGD). EIWIT: 22 G. KOOLHYDRATEN: 96 G.



1



2

Haal al dit
lekkers bij jouw
Keurslager!

Borreltijd!

1. Grillworst met ERU Cheese Spread Gouda
2. Notensalami
3. Saltufo
4. Diverse soorten olijven
5. Gebraden mini-gehaktballetjes
6. Mini-kipspiesjes
7. Peppadew met roomkaas
8. Carpaccio-wraps
9. Achterham
10. Tv-sticks
11. Spektakel (dunne plakjes uitgebakken spek)
12. Kippeling

9

10



3



4



5



7



8



5



12



13

Speciaal voor jou!

Elke twee weken bij alle Keurslagers in Nederland: de Special. Een creatief en zeer zorgvuldig ontwikkeld vleesproduct. Met de Specials biedt de Keurslager altijd iets nieuws. Het is altijd eenvoudig te bereiden en nog smakelijker met onze menussuggesties. Kijk daarom regelmatig welke Special jouw Keurslager in de aanbieding heeft.

Volg ons op Facebook, Instagram en YouTube om op de hoogte te blijven van het laatste nieuws en lekkere recepten.

 www.keurslager.nl/contact

 /keurslagers

 keurslagers

Spaanse verleiding

Een kipspecialiteit met stukjes abrikoos en cranberries. Schroeï het vlees in een koekenpan met boter rondom dicht en laat het ongeveer 15 minuten zachtjes braden op matig vuur. Menussuggestie: serveer het met gebakken krieltjes en snijboontjes.

VAN 21 NOVEMBER
T/M 4 DECEMBER 2022

100 gram
€ 2,75



Bello Louisiana

Een portobello gevuld met malse, lichtpittige reepjes kip. Te bereiden in 12 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden. Heerlijk met rucola en spaghetti.

VAN 5 T/M
18 DECEMBER 2022

Per stuk
€ 3,25



Kersttraktatie

Mediterraans gemarineerd varkensvlees met cherry-tomaatjes en Parmezaanse kaascrème. Makkelijk te bereiden in 8 minuten in een voorverwarmde oven van 175 graden. Serveer het met gebakken aardappeltjes en broccolirosjes. Heerlijk!

VAN 19 DECEMBER 2022
T/M 1 JANUARI 2023

Per stuk
€ 4,50



Groente-gehaktrol

Een gekruide gehaktrol, gevuld met krokante groenten. Schroeï de gehaktrol rondom dicht op middelmatig vuur en leg de deksel schuin op de pan. Bak de gehaktrol vervolgens 16 tot 18 minuten en draai deze regelmatig om. Zeer smakelijk met stampot en uitgebakken spekjes.

VAN 2 T/M
15 JANUARI 2023

100 gram
€ 1,75



Puzzelen met Proef 5x



Even ontspannen met een puzzel, dat is altijd goed! En je kunt er nog wat leuk mee winnen ook. Maak deze woordzoeker, stuur de oplossing in en wie weet win je één van de vijf Keurslager cadeaukaarten t.w.v. € 40,-.

De woorden zitten horizontaal, verticaal en diagonaal in alle richtingen in de puzzel verstopt. Ze kunnen elkaar ook overlappen. Zoek ze op en streep ze af. De overblijvende letters vormen achter elkaar gelezen de oplossing.

Mail de juiste oplossing vóór 23 december 2022 naar proef@keurslager.nl of stuur ons een (brief)kaart. Eerdere oplossingen en winnaars vind je op www.keurslager.nl.

BIESLOOK	ENTRECOTE	KOOKROOM	SESAMZAAD
CASTRIC	GEMBER	KURKUMA	STERANIJS
COGNAC	GORGONZOLA	MIRIN	SUKADE
CRESS	HERTENBIEFSTUK	OSSENHAAS	TIJM
CROUTONS	HONING	PIZZAIOLASAU	VARKENSROLADE
DILLE	KANEELAPPELTJES	RISOTTO	WITLOF
DRAGON	KERVEL	RUCOLA	



PROEF is een uitgave van de Vereniging van Keurslagers en wordt je aangeboden door de Keurslager.

Vereniging van Keurslagers
 Postbus 185, 3830 AD Leusden
 T 033 - 494 04 19
 E info@keurslager.nl
www.keurslager.nl
 f /Keurslagers
 @ /Keurslagers
 v /DeKeurslagers

Bladmanagement en redactie
 Fortelle
 Linda Uijtewaal, Joep van Gestel en
 Robert Nagtegaal (Vereniging van Keurslagers)

Receptuur
 Silvia Klein
 Stephan van Oppenraaij
 Rita Hooghuis
 Voedingswaarden: NutriCount

Fotografie
 Scala Photography
 (De styling is mede mogelijk gemaakt door Foodies in Heels en Ellensbaazar)

Vormgeving
 Fortelle

Druk
 Koninklijke Drukkerij Em. de Jong

Oplage
 200.000 exemplaren

Frequentie
 PROEF verschijnt 4 keer per jaar.

Natuurlijk wordt **PROEF** met veel zorg gemaakt. We kunnen echter geen verantwoordelijkheid nemen voor mogelijke fouten in het blad. Het overnemen van delen van dit magazine mag alleen na schriftelijke toestemming van de uitgever. Op tekst en foto's berusten copyright. Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden.

Algemene opmerkingen over de recepten
 We geven de oventemperaturen steeds aan voor de heteluchtoven. Een gewone oven zet je ongeveer 15 °C warmer voor hetzelfde effect. Overal waar we tijden aangeven, zijn dat indicaties. Blijf kijken en proeven. Waar we eieren gebruiken, bedoelen we eieren van een gemiddeld formaat. Als je zwanger bent of een verzwakte weerstand hebt, moet je voorzichtig zijn met bepaalde ingrediënten, bijvoorbeeld met rauw vlees. Laat je hierover goed informeren.



Kerntemperaturen

De kerntemperatuur is van groot belang. Deze meet je met een kernthermometer. De belangrijkste temperaturen op een rijtje:

Rundvlees	rood: 48 °C	rosé: 55 °C	gaar: 70 °C
Kalfsvlees		rosé: 55 °C	gaar: 70 °C
Varkensvlees		rosé: 60 °C	gaar: 70 °C
Lamsvlees		rosé: 55 °C	gaar: 70 °C
Kip			gaar: 75 °C

ADVERTENTIE

CHEFLIX

Leer thuis koken van de beste chefs ter wereld

1 Maand
gratis

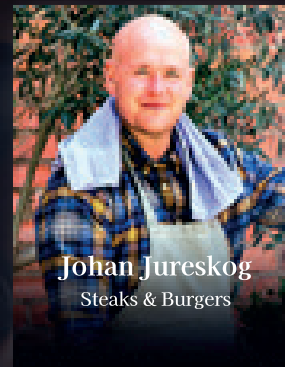
Normaal 3,99 per maand



PROEF2022

Scan de QR en verzilver je kortingscode
of ga naar cheflix.com.

Deze actie is geldig t/m 31 maart 2023 en alleen te verzilveren door nieuwe klanten.
Normale abonnementsprijs: €3,99 per maand (jaarlijks gefactureerd). Cheflix brengt € 0,02 in rekening om gegevens te valideren. Na de proefperiode geldt een automatische verlenging met een jaarabonnement, tenzij je voor afloop van de proefperiode opzegt.



250+ video kooklessen,
wekelijks nieuwe recepten



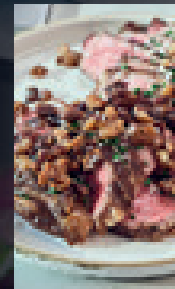
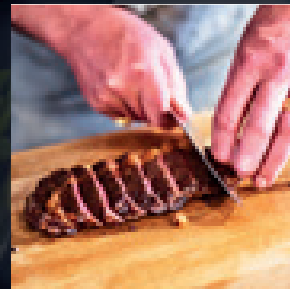
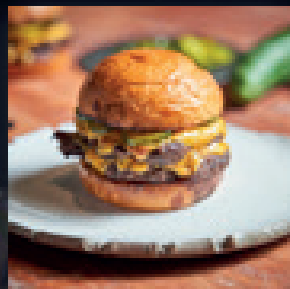
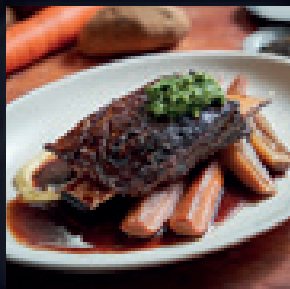
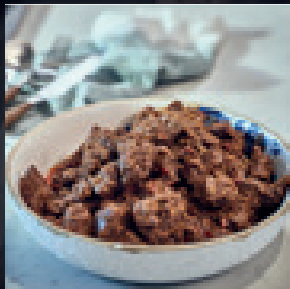
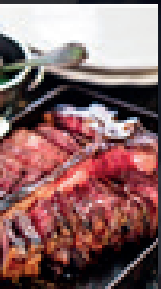
Voor iedereen, beginner
tot professional



Onbeperkt streamen
waar jij wil



Inclusief digitaal
kookboek



Al meer dan 50.000 enthousiaste thuishokks.



Trustpilot



4.2 van de 5 sterren