

# PROEF

het vakmanschap van de Keurslager



KEURSLAGER

4 | 2023



De feestdagen worden weer heerlijk

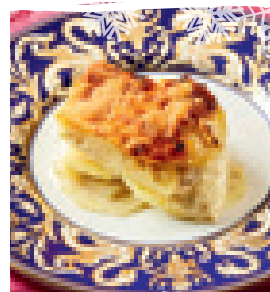
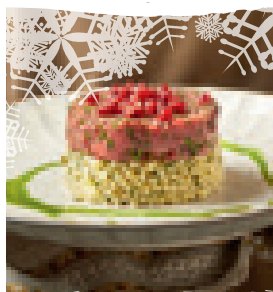
*Ontdek, verras en geniet!*

Heerlijk gevulde  
*Bavette-rollade*

*Gourmetten*  
Altijd gezellig!

Wordt het dit jaar  
*Kip, rund, varken of wild?*

# Inspiratie om te genieten



Lekker lang borrelen, genieten van feestelijk gedekte tafels en sfeervolle gerechten. In deze Proef vind je volop kookinspiratie en lekkere recepten voor geslaagde feestdagen.

## Rundvlees

- 7 Steak tartaar met kruidige fregola
- 7 Boef Bourguignon met een salade van rode kool, gember en rozijnen
- 8 Ossenhaas met Pedro Ximénez-saus en tarte tatin van rode biet
- 9 Rollade van bavette met pijnboompitten

## Kip

- 12 Springrolls met gemarineerde kippendij en knapperige groenten
- 13 Kip à la pizzaiola uit de oven
- 14 Gevulde kippendijrolletjes met serranoham en gnocchi

## Varkensvlees

- 4 Varkenshaas gevuld met brie, gedroogde pruimen en walnoten
- 15 Toast varkenswang in tripelbier gestoofd met piccalilly
- 16 Rollade van buikspek met veenbessencompote
- 17 Varkensrack met jus van mosterd en peer
- 21 Procureur met kriebier-wijn-jus

## Wild

- 22 Wildpaté en croûte met stoofpeertjes en mini paddenstoelen
- 23 Eendenborst met regenboogwortels
- 24 Hertebiefstuk met cranberrysaus en zoete aardappel met brie

## Bijgerechten

- 26 Gratin van aardappel en pastinaak
- 26 Salade van rode kool met gember en rozijnen
- 26 Zoete aardappel met brie
- 27 Courgetti Cacio e pepe
- 27 Pommes duchesse à la maison
- 27 Tarte tatin van rode biet

## En verder...

- 10 Feestelijk gourmetten
- 18 Heerlijk brunchen op een 'lazy sunday'
- 20 Maak de Winter BBQ tot een succes
- 25 Specials van de Keurslager
- 28 Onze tips voor een feestelijke afsluiting
- 30 Sparen bij de Keurslager
- 31 Puzzelen met Proef

Stel jouw vraag aan de Keurslager

"Wat voor vlees gaat er in gehakt? Hoe bak je biefstuk? Waar komt het vlees van de Keurslager vandaan?"

**Wat wil jij weten over vlees?**

Stuur jouw vraag in en wie weet behandelen we hem binnenkort in deze rubriek. Je krijgt in ieder geval altijd antwoord!

 [www.keurslager.nl/contact](http://www.keurslager.nl/contact)

 [info@keurslager.nl](mailto:info@keurslager.nl)

 /keurslagers

 keurslagers



STAAT BIJ EEN RECEPT EEN QR-CODE? SCAN DEZE MET EEN MOBIELE TELEFOON OF TABLET EN BEKIJK DE VIDEO VAN DE BEREIDING.



## Hoe bereid ik *de perfecte (gevulde) varkenshaas?*

Een 'altijd-goed'-recept en favoriet van velen voor de feestdagen is (gevulde) varkenshaas. Maar hoe bereid je het? Welke vulling, saus of marinade past er het beste bij en welke bijgerechten kies je? Voor een antwoord op deze vragen gaan we naar Richard en Jennifer Verhulst van Keurslagerij Verhulst in het Brabantse Zundert, die enthousiast hun tips en kennis delen!

Varkenshaas is een mals stuk vlees dat ook nog eens verrassend veelzijdig is. Richard: "Een vleugje peper en zout volstaat in principe al om de smaken van het vlees tot zijn recht te laten komen, maar met de feestdagen pakken we graag uit. De klassieke vulling met brie is altijd een goede keuze, maar vraag je Keurslager ook zeker naar de (seizoensgebonden) marinades die nu verkrijgbaar zijn." Jennifer raadt de Blue Stilton Cheese-saus aan. "Lekker op smaak en nét even wat krachtiger dan een vulling of saus met brie." Ook een feestnummer is de aromatische truffelmarinade, en als je van kruidig houdt, kies dan voor chimichurri.

### Beste bijgerechten

Er zijn tal van groenten die goed passen bij varkenshaas. Jennifer: "Kies voor klassiek en maak haricots verts met spek, rooster bospeen of ga voor gestoomde groente. Wanneer je kiest voor varkenshaas met chimichurri zijn gegrilde groenten, zoals courgette en aubergine, een goede match. Bij varkenshaas met een vulling of saus van kaas adviseert Richard bloemkool of spruitjes. "Lekker traditioneel, maar dat valt altijd in de smaak. Wat daarbij niet mag ontbreken is de aardappel: gebakken, gepoft, of als puree of gratin. Elke aardappelbereiding past bij varkenshaas."

*"De kunst van het bereiden van een (gevulde) varkenshaas zit in de precisie én een goede timing"*

### Perfecte bereiding

De kunst van het bereiden van een (gevulde) varkenshaas zit in de precisie én een goede timing. Richard: "In principe zijn er twee manieren. Een hele lekkere manier van bereiden, is nog steeds traditioneel in de pan. Of een combinatie van pan en oven. Bij beide bereidingen is het belangrijk om de varkenshaas goed rondom bruin te bakken op hoog vuur in zonnebloemolie. Daarna zet je het vuur laag, voeg je een klontje boter toe en gaar je de varkenshaas 11 tot 12 minuten in de pan (of in een voorverwarmde oven op 160 graden). Met een vleesthermometer meet je de kerntemperatuur. Houd 58 tot 60 graden aan voor perfect rosé."

### Presenteren als een pro

"Na het bakken van de varkenshaas is afdekken met aluminiumfolie niet per se nodig. Dit doe je wel bij rundvlees, zoals biefstuk of rosbeef, zodat de sappen zich goed door het vlees verspreiden. Varkenshaas wil je ook mals en sappig houden, maar de spekkorst aan de buitenkant moet knapperig krokant zijn. Serveer de varkenshaas daarom direct na bereiding." Richard adviseert om de varkenshaas in zijn geheel op te dienen op een verwarmd bord of in de ovenschaal. Een takje tijm of rozemarijn en een draai versgemalen peper zorgen voor de finishing touch. ●

### TIP

Veel mensen kiezen voor witte wijn in combinatie met varkensvlees.

Maar bij een vulling van brie, blauwe kaas of een marinade van truffel, past rood beter. Kies een lichte tot middelzware wijn, zoals een Pinot Noir, Sangiovese of Merlot.

## Varkenshaas gevuld met brie, gedroogde pruimen en walnoten

⌚ 35 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN

🍴 HOOFDGERECHT

### BENODIGDHEDEN


- 2 lange varkenshazen (800 g)
- 200 g ontbijtspek
- 150 g brie, in lange plakken gesneden
- 40 g walnoten, grof gehakt
- 3 gedroogde pruimen, in reepjes gesneden
- 50 g roomboter
- 2 el zonnebloemolie
- 2 nectarines
- 250 g haricots verts
- Peper
- Olijfolie

### BEREIDING

1. Snijd de varkenshazen in de lengte in, maar niet helemaal doormidden, zodat je ze kunt openvouwen. Beleg één zijde van de varkenshaas met lange plakken brie en voeg peper naar smaak toe.
2. Verdeel de reepjes gedroogde pruim en grof gehakte walnoten over de brie en vouw de varkenshaas dicht.
3. Leg de lange plakken ontbijtspek dakpansgewijs naast elkaar. Plaats de varkenshaas horizontaal over de plakken spek en wikkel de varkenshaas in het ontbijtspek.
4. Verwarm de zonnebloemolie in een koekenpan en bak de varkenshaas rondom bruin. Voeg de roomboter toe en zet het vuur laag. Bak het vlees in ongeveer 12 minuten rosé, of bak het verder in een ovenschaal in een voorverwarmde oven van 160 graden tot een kerntemperatuur van 60 graden.
5. Blancheer ondertussen de haricots verts in 5 minuten beetgaar.
6. Snijd de nectarines in parten, besmeer de snijkanten met olijfolie en grill ze kort op een hete grillplaat of -pan.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 818 KCAL (3401 KJ).  
VET 58,3 G (WAARVAN 32,3 G ONVERZADIGD). KOOL-  
HYDRATEN 10,3 G. EIWIT 60,5 G. VEZELS 3,4 G.





Kijk voor een heerlijk bijgerecht naar onze suggesties op pagina 26.



# Vier heerlijke rundvleesklassiekers *met een culinaire twist*

Met rundvlees kan je eindeloos variëren. Ga voor een klassieke stoofschotel zoals de Boeuf Bourguignon, ossenhaas met krachtige sherry-saus of de mals gebraden rollade van bavette. Een verrassend voorgerecht is deze steak tartaar met fregola, truffel en granaatappelpitjes. Ontdek de recepten!

## Steak tartaar met kruidige fregola

⌚ 30 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 VOORGERECHT

### BENODIGDHEDEN

- 200 g diamanthaas
- 100 g fregola
- 100 ml zonnebloemolie
- 15 g platte peterselie, fijngesneden
- 25 g bieslook, fijngesneden
- 2 tl truffeltapenade
- 2 el olijfolie
- 2 el granaatappelpitjes
- Peper en zout

### BEREIDING

1. Vries de diamanthaas licht aan (20 minuten in diepvries), zodat je er mooie blokjes van kunt snijden.
2. Kook de fregola volgens de bereidingswijze op de verpakking en laat dit afkoelen.
3. Breng de afgekoelde fregola op smaak met de helft van de bieslook, de helft van de peterselie, peper, zout en 1 eetlepel olijfolie.
4. Blancheer de andere helft van de peterselie kort in kokend water en koel deze direct af in ijswater. Knijp het overtollige water eruit, voeg de zonnebloemolie toe en pureer het geheel met een staafmixer tot een gladde massa. Zeef de peterselie-olie of gebruik een koffiefilter om eventuele onzuiverheden te verwijderen. Breng op smaak met peper en zout.
5. Snijd de diamanthaas in kleine stukjes om een tartaar te maken. Meng voorzichtig de andere helft van de bieslook, 1 eetlepel olijfolie en de truffeltapenade erdoorheen. Breng het op smaak met peper en zout.
6. Plaats een kookring op een bord en vul deze met een passende hoeveelheid fregola met daarop de tartaar. Druk het geheel stevig aan en verwijder de ring voorzichtig. Garneer met peterselie, granaatappelpitjes en druppel wat peterselie-olie eromheen.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 454 KCAL (1884 KJ). VET 34,5 G (WAARVAN 4,6 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 19,6 G. EIWIJ 15,4 G. VEZELS 0,9 G.

CHECK DE  
RECEPTVIDEO



## Boeuf Bourguignon met frisse salade van rode kool, gember en rozijnen

⌚ 15 MINUTEN EN 3 UUR STOVEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 HOOFDGERECHT

### BENODIGDHEDEN

- 1 kg runderribblappen
- 150 g gerookte spekblokjes
- 75 cl rode wijn, Bourgogne
- 2 el bloem
- 2 el roomboter
- 4 uien, grof gesneden
- 2 winterwortels, grof gesneden
- 2 tenen knoflook, geperst
- 2 blaadjes laurier
- 4 takjes tijm
- 200 g zilvruitjes
- 500 ml kalfsfond
- 6 kleine worteltjes, gekookt
- Peper en zout

### BEREIDING

1. Snijd de ribblappen in grove stukken van 4 bij 4 centimeter. Kruid het vlees met peper en zout, en bestuif het met bloem. Verhit de roomboter in een pan en bak het vlees kort en snel bruin. Voeg op het laatste moment de gerookte spekblokjes toe en bak deze even mee. Haal het vlees uit de pan en zet dit apart.
2. In dezelfde pan fruit je de ui, winterwortel en knoflook. Blus af met rode wijn en laat de aanbaksels los koken.
3. Voeg de kruiden, zilvruitjes, het gebakken vlees en de kalfsfond toe. Laat het vlees op zacht vuur sudderen totdat het gaar is.
4. Zodra het vlees mals is, zeef je de saus om het vlees en de groenten eruit te halen. Laat de saus verder inkoken tot de gewenste dikte. Voeg vervolgens het vlees, de groenten en de voorgedroogde worteltjes weer toe aan de saus. Proef, en breng het op smaak met peper en zout.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 769 KCAL (3211 KJ). VET 42,6 G (WAARVAN 28,1 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 26,0 G. EIWIJ 62,2 G. VEZELS 10,9 G.



Benieuwd naar de ingrediënten en de bereiding van de tarte tatin van rode biet? Zie pagina 27.



## Ossenhaas met Pedro Ximénez-saus en tarte tatin van rode biet

⌚ 30 MINUTEN EN 1 AVOND MARINEREN  
👤 4 PERSONEN 🍽️ HOOFDGERECHT

### BENODIGDHEDEN

- 600 g ossenhaas - Peper en zout  
- 2 el roomboter

### BEREIDING OSSENHAAS

1. Laat de ossenhaas een half uur voor het bereiden buiten de koelkast op kamertemperatuur komen. Verhit een koekenpan op hoog vuur, voeg de roomboter toe en wacht tot deze bruin kleurt.
2. Dep de ossenhaas vlak voor het bakken droog met keukenpapier. Bak de ossenhaas op hoog vuur in de boter gedurende 1 minuut rondom bruin. Zet het vuur lager en laat de ossenhaas nog verder garen tot een kerntemperatuur van 54 graden.
3. Haal de ossenhaas uit de pan en dek het vlees af met aluminiumfolie. Laat het vlees 1 tot 2 minuten rusten. Breng het op smaak met peper en zout.

### BENODIGDHEDEN PEDRO XIMÉNEZ-SAUS

- 100 g gedroogde cranberries - 1 teentje knoflook, fijngesneden  
- 250 ml Pedro Ximénez - 150 g shiitake  
sherry - 2 el roomboter  
- 1 el olijfolie - Peper en zout  
- 1 sjalot, fijngesnipperd

### BEREIDING PEDRO XIMÉNEZ-SAUS

1. Doe de gedroogde cranberries en Pedro Ximénez sherry bij elkaar en laat het een avond lang weken.
2. Verhit olijfolie in een pan en fruit de sjalot kort aan. Voeg vervolgens de knoflook en shiitake toe en bak ze ongeveer een minuut op middelhoog vuur.
3. Schenk de sherry met de geweekte cranberries in de pan en laat het geheel een beetje inkoken. Voeg op het laatste moment nog twee eetlepels roomboter toe en meng dit goed door. Breng het op smaak met peper en zout.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 484 KCAL (2020 KJ). VET 19,9 G (WAARVAN 10,0 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 23,1 G. EIWIJ 37,0 G. VEZELS 1,7 G.



## Rollade van bavette met pijnboompitten

⌚ 60 MINUTEN 👤 4 PERSONEN 🍽️ HOOFDGERECHT

### BENODIGDHEDEN

- 800 g bavette  
- 20 g pijnboompitten  
- 1 rode ui, gesnipperd  
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden  
- 1 el verse tijm, fijngesneden  
- 1 el verse oregano, fijngesneden  
- 1 el verse bieslook, fijngesneden  
- 1 el kappertjes  
- 2 el roomboter  
- Peper en zout  
- Slagerstouw (vraag het je Keurslager)

### BEREIDING

1. Vlieder de bavette. Dit doe je door de bavette in de lengte doormidden te snijden en de twee delen aan één kant verbonden te laten. Vouw de bavette open als een boek, zodat het vlees dunner en gelijkmatiger is. Bestrooi met peper en zout.
2. Doe de pijnboompitten, rode ui, knoflook, tijm, oregano, bieslook en kappertjes in een keukenmachine en meng ze tot een pasta. Smeer de pasta gelijkmatig over de bavette en rol de bavette op tot een rollade. Gebruik slagerstouw om de rollade vast te binden. Begin met het knopen van een touw in de breedte aan het begin en einde van de rollade. Vervolgens knoop je een touw over de lengte en sluit je af door opnieuw in de breedte te knopen.
3. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit de roomboter op hoog vuur in een koekenpan. Bak de rollade in 1 tot 2 minuten rondom bruin. Plaats de rollade in een ovenschaal en schenk het braadvet erover. Bak de rollade in het midden van de oven gedurende 25 tot 30 minuten, totdat deze gaar is en een kerntemperatuur van 50 tot 55 graden heeft bereikt.
4. Leg de rollade op een voorverwarmd bord en bedek deze losjes met aluminiumfolie. Laat het vlees zo'n 10 minuten rusten. Snijd de bavette-rollade in gelijke plakken.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 312 KCAL (1316 KJ). VET 12,9 G (WAARVAN 7,0 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 5,1 G. EIWIJ 44,4 G. VEZELS 1,1 G.

# Samen eten en genieten

## Mini-hamburger met Sriracha-mayonaise

⌚ 10 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN

### BENODIGDHEDEN

- 8 mini-hamburgers (à 50 g)
- 8 mini melkbrioches (à 35 g)
- 8 plakjes gerookte ontbijtspek
- 2 tomaten, in 8 plakken gesneden
- 1 kropje little gem
- 1 el Sriracha
- 4 el mayonaise
- ½ tl knoflookpoeder
- 1 tl citroensap
- 8 plakjes Cheddar kaas

### BEREIDING

1. Bereid de mini-hamburger samen met het gerookte ontbijtspek.
2. Snijd het briochebroodje open en toast beide zijden op de bakplaat totdat ze een mooie, bruine kleur hebben gekregen.
3. Meng de mayonaise met de Sriracha, de knoflookpoeder en het citroensap.
4. Besmeer beide zijden van het briochebroodje met de Sriracha-mayonaise. Leg een blaadje little gem en een plakje tomaat op de onderkant van het briochebroodje.
5. Wanneer de mini-hamburger bijna gaar is, leg je het uitgebakken ontbijtspek op de hamburger, met daarboven op een plakje Cheddar kaas. Verwarm het geheel nog even totdat de Cheddar kaas begint te smelten. Plaats dan alles op de onderste helft van het briochebroodje en bedek het met de bovenste helft.

## Lamskoteletje met raita

⌚ 25 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN

### BENODIGDHEDEN

- 8 lamskoteletjes
- Komkommer
- 1 el garam masala
- 2 el olijfolie
- 200 ml Griekse yoghurt
- 1 citroen, rasp en sap
- 20 g muntblaadjes, fijngesneden
- 1 teen knoflook, geperst
- ¼ tl chilivlokken
- Zout

### BEREIDING

1. Meng de olijfolie met de garam masala-kruiden en een beetje zout en marineer hierin de koteletjes 20 minuten.
2. Rasp de komkommer met een grove rasp in een kom. Voeg de Griekse yoghurt, citroenrasp en -sap, fijngehakte muntblaadjes, knoflook en chilivlokken toe aan de kom. Meng alles goed door elkaar, proef en breng op smaak met zout.
3. Bak de koteletjes op de bakplaat 1 minuut per kant mooi bruin en vanbinnen rosé. Serveer ze met de raita.

### TIP

Serveer de mini-hamburger met frietjes, een frisse salade of een ander bijgerecht. Zie onze suggesties op pagina 26 en 27.



1

5

4

- 1 Biefstukpuntjes
- 2 Mini-hamburgers
- 3 Lamskoteletjes
- 4 Varkenshaasspiesjes
- 5 Mini-slawinkjes





# Om van te smullen!

## Feestelijke kipgerechten

Wordt het kip deze kerst? Versgerolde rijstvelloempia's, klassiek Italiaans, of een lekker gevulde kip uit de oven? Met kip kan je alle kanten op.

### Springrolls met gemarineerde kippendij en knapperige groenten

⌚ 45 MINUTEN (INCLUSIEF MARINEREN) 👥 4 PERSONEN 🍽️ VOORGerecht

#### BENODIGDHEDEN

- 325 g kipfilet, in de lengte in reepjes gesneden
- 8 rijstvellen
- 3 el Japanse sojasaus (en wat extra om te dippen)
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 el bloemhoning
- 1 limoen, rasp en sap
- 5 el olijfolie
- 3 kropjes little gem
- 1 verse rode peper
- Half bosje verse munt (à 7 g)

#### BEREIDING

1. Meng de sojasaus, knoflook, honing, limoensap en -rasp en 2 eetlepels olijfolie in een kom. Marineer de kipfilet in dit mengsel en laat het minimaal 30 minuten intrekken.
2. Snijd de munt en little gem in reepjes. Verwijder de zaadlijsten van de rode peper en snijd deze vervolgens in dunne plakjes.
3. Haal de kipfilet uit de marinade en laat deze even uitlekken. Verhit 3 eetlepels olijfolie in een pan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur. Bak de kipfilet in ongeveer 10 minuten gaar. Laat deze daarna afkoelen.

4. Week de rijstvellen volgens de instructies op de verpakking. Leg wat reepjes little gem in het midden van elk rijstvel. Leg daar bovenop de reepjes kipfilet, rode peper en munt.
5. Rol de rijstvellen strak op en snijd ze door-midden. Serveer de rollen met wat extra sojasaus om te dippen.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 415 KCAL (1725 KJ),  
VET 26,6 G (WAARVAN 21,2 G ONVERZADIGD), KOOLHYDRATEN  
24,8 G. EIWIT 17,2 G. VEZELS 2,6 G.







Heerlijk als bijgerecht: courgetti Cacio e pepe. Kijk voor de ingrediënten en de bereiding op pagina 27.

## Rip à la pizzaiola uit de oven

Ⓢ 1 UUR EN 30 MINUTEN Ⓢ 4 PERSONEN Ⓢ HOOFDGERECHT

### BENODIGDHEDEN

- 1 hele kip (1,5 kg)
- 1 el balsamicoazijn
- 1 el honing
- 1 el mosterd
- 1 takje tijm
- 1 citroen, in parten
- 4 takjes middelgrote Roma tomaten (500 g)
- 5 tenen knoflook
- 4 el zwarte olijven
- 2 el kappertjes
- 5 ansjovisfilets
- Peper en zout

### BEREIDING

- 1.** Verwarm de oven op 175 graden. Meng de balsamicoazijn, honing, mosterd en een geperste teen knoflook in een kom.
- 2.** Dep de kip droog en bestrooi zowel de binnen- als buitenkant royaal met peper en zout. Plet de overige tenen knoflook en vul de holte van de kip met geplette knoflooktenen, tijm en 2 partjes citroen.
- 3.** Bestrijk de kip gelijkmatig met de marinade en plaats deze in een ingevette braadslede of ovenschaal. Bak de kip

- gedurende 40 minuten in de oven en voeg dan de tomaten, olijven, kappertjes, ansjovis en partjes citroen toe aan de schaal.
- 4.** Bak de kip nog eens 20 tot 30 minuten tot hij gaar en goudbruin is, of tot een kerntemperatuur van 70 graden bereikt is.

**VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON:** 612 KCAL (2578 KJ).  
**VET 12,5 G (WAARVAN 9,7 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 84,8 G. EIWIJ 33,0 G. VEZELS 3,4 G.**



## Gevulde kippendij-rolletjes met serransham en gnocchi

⌚ 45 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN  
🍽️ HOOFDGERECHT

### BENODIGDHEDEN

- 4 kippendijfilets (à 375 g)
- 200 g serransham, in plakjes
- 1 gele paprika
- 4 takjes oregano
- 4 blaadjes salie
- 400 g gnocchi
- 150 g gezouten roomboter
- 1 teen knoflook, geplet
- Halve citroen, rasp en sap
- Peper en zout

### BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 175 graden. Leg de kippendijfilets open en bedek ze met vershoudfolie. Sla ze voorzichtig plat met behulp van een steelpan. Bestrooi de kip met peper en zout.
2. Snijd de paprika in lange repen en verdeel ze over de kippendijen. Leg er een takje oregano en een salieblaadje op en rol de kippendijen stevig op. Wikkel elk kippendijrolletje vervolgens in een plakje serransham.
3. Plaats de rolletjes in een ingevette ovenschaal of op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ze gedurende ongeveer 30 minuten, of totdat ze gaar zijn.
4. Smelt de roomboter in een steelpan op laag vuur. Let op dat de boter niet verkleurt. Voeg de geplette knoflookteen en de rasp en het sap van een halve citroen toe aan de gesmolten boter.
5. Kook de gnocchi volgens de instructies op de verpakking.
6. Serveer een kippendijrolletje per persoon met een portie gnocchi. Besprenkel het geheel rijkelijk met de knoflook-citroenboter. Maak af met verse peper.

CHECK DE  
RECEPTVIDEO



VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 807 KCAL (3363 KJ), VET 54,8 G (WAARVAN 29,7 G ONVERZADIGD), KOOLHYDRATEN 39,2 G, EIWIJ 36,3 G, VEZELS 2,2 G.

# Altijd bijzonder en ideaal om te combineren

Gegrild, mals gemarineerd of pulled pork. Hoe je het ook bereidt, met heerlijk varkensvlees maak je gegarandeerd indruk aan tafel.



## Toast varkenswang in tripelbier gestoofd met piccalilly

⦿ 4 UUR ⦿ 4 PERSONEN ⦿ VOORGERECHT

### BENODIGDHEDEN

- 500 g varkenswang
- 2 laurierblaadjes
- 1 el appelstroop
- 3 el roomboter
- 0,75 l tripelbier
- 50 g wortel, in kleine stukjes
- 4 el piccalilly
- 4 sneetjes brioche brood
- 75 g ui, fijn-gesneden
- Zout

### BEREIDING

1. Neem een braadpan en laat hierin de roomboter uitbruisen. Bak de varkenswang aan elke zijde op hoog vuur 2 minuten tot deze bruin-gekleurd is.
2. Voeg de fijngesneden wortel en ui en de laurierblaadjes toe. Bak dit mee en voeg vervolgens de appelstroop toe met het tripelbier.
3. Stoof de varkenswang 2 uur lang gaar op middelhoog vuur met de deksel op de pan. Haal na 2 uur de deksel van de pan af en laat

het vlees nog 1 uur zachtjes inkoken op laag vuur.

4. Haal, als het geheel gaar is, de laurierblaadjes eruit en breng het stoofgerecht op smaak met zout.

5. Toast het briochebrood op een grillpan of -plaat en besmeer het daarna met een laag stoofvlees en maak het af met een lepel piccalilly.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 866 KCAL (3622 KJ). VET 79,8 G (WAARVAN 73,4 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 22,4 G. EIWIT 16,4 G. VEZELS 1,4 G.





### TIP

Wil je de rollade van buikspek al eerder klaar hebben? Warm de bereide rollade dan op in 20 minuten in een voorverwarnde oven van 180 graden.

## Rollade van buikspek met veenbessencompote

⌚ 4 UUR (EXCLUSIEF 2 DAGEN PEKELN)  
👤 4 PERSONEN ⌚ HOOFDGERECHT

### BENODIGDHEDEN

- 2 kg buikspek
- 26 g zout
- 145 g paddenstoel-tapenade met truffel
- Slagerstouw (vraag het je Keurslager)
- 3 takjes tijm, geritst

### BEREIDING

1. Bestrooi de volledige buikspek met zout en laat dit 2 dagen pekelen.
2. Besmeer de binnenkant met de tapenade en de tijmblaadjes.
3. Bind de rollade op met slagerstouw en plaats deze in een ovenschaal in een voorverwarnde oven van 150 graden. Steek een kerntemperatuurmeter in het midden van de rollade en gaar deze tot een kerntemperatuur van 72 graden. Dit duurt ongeveer 3 uur.
4. Na het bereiken van de kerntemperatuur haal je de rollade uit de oven en laat je het vlees een half uur rusten. Snijd er vervolgens mooie plakken van.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 1969 KCAL (8171 KJ). VET 1316 G (WAARVAN 85,5 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 4,4 G. EIWIT 106,0 G. VEZELS 1,4 G.

## Veenbessencompote

⌚ 30 MINUTEN 👤 4 PERSONEN ⌚ BIJGERECHT

### BENODIGDHEDEN

- 300 g veenbessen
- Rasp van ¼ sinaasappel
- 150 g suiker
- 1 el aardappelzetmeel
- 250 ml rode wijn
- 2 kaneelstokjes

### BEREIDING

1. Voeg alle ingrediënten samen in een pan.
2. Kook het geheel gaar en laat het een uurtje pruttelen, maar pas op dat het niet verbrandt.
3. Zet het geheel in de koelkast en laat het een nacht staan om alle smaken in te laten trekken.
4. Bind het geheel met het aardappelzetmeel. Serveer dit smakelijk koude bijgerecht in een schaalteje.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 357 KCAL (1506 KJ). VET 0,4 G (WAARVAN 0,3 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 75,8 G. EIWIT 0,4 G. VEZELS 0,3 G.

CHECK DE RECEPTVIDEO







# Varkensrack met jus van mosterd en peer

⦿ 1,5 UUR ⦿ 4 PERSONEN ⦿ HOOFDGERECHT

## BENODIGDHEDEN

- 1,5 kg varkensrack
- 2 handperen, geschild en in stukjes gesneden
- 3 el roomboter
- 2 el Dijon mosterd
- 2 salieblaadjes, fijngesneden
- Peper en zout

## BEREIDING

**1.** Bestrooi de varkensrack met peper en zout. Verwarm de roomboter in een braadpan en laat deze uitbruisen. Braad de varkensrack tot het vlees rondom volledig bruin is. Voeg vervolgens de salieblaadjes toe samen met de stukjes peer en de mosterd.

**2.** Plaats de rollade in de braadpan in een voorverwarmde oven van 170 graden en laat deze garen tot een kerntemperatuur van 60 tot 70 graden (al naar gelang de gewenste gaarheid).

**3.** Haal de braadpan uit de oven en snijd de varkensrack een beetje in tussen de botten. Roer de jus in de braadpan nog een keer. Snijd een mooie portie vlees af en serveer dat op het bord met de jus.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 871 KCAL (3631 KJ).

VET 59,2 G (WAARVAN 34,8 G ONVERZADIGD), KOOLHYDRATEN

5,3 G. EIWIJF 77,3 G. VEZELS 2,5 G.



Heerlijk als 'side dish' bij de varkensrack: een gratin van aardappel en pastinaak (zie pagina 26).



In de late ochtend of middag

# Heerlijk brunchen op een 'Lazy sunday'

Luxe broodjes met verse vleeswaren, smaakvolle salades van de Keurslager en American pancakes met crispy bacon...  
Wie komt hier niet zijn bed voor uit?

1



2



3



- 1 Notenpaté
- 2 Truffelsalami
- 3 Carpaccio
- 4 Spianata Romana
- 5 Rosbief
- 6 Serranoham
- 7 Gekookte achterham



## American pancakes met bacon

⌚ 10 MINUTEN 👥 4 PERSONEN 🍽️ BRUNCHGERECHT

### BENODIGDHEDEN

- 4 plakjes bacon
- 4 el mosterd-dille-dressing
- 4 American pancakes (à 50 g)
- 4 el Gruyèrekaas, geraspt

### BEREIDING

1. Bak de bacon krokant in een pannetje zonder boter of olie. Verwarm de pannenkoekjes in de oven volgens de bereidingswijze op de verpakking. Zet de laatste 2 minuten 4 kleine bordjes erbij in de oven, samen met het bordje met de uitgebakken bacon.
2. Verdeel de pannenkoekjes over de bordjes en leg daar de bacon op. Bestrooi het met een beetje Gruyèrekaas en druppel er wat mosterd-dille-dressing overheen.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 259 KCAL (1074 KJ),  
VET 15,8 G (WAARVAN 11,8 G ONVERZADIGD), KOOLHYDRATEN  
19,9 G, EIWIJT 8,5 G, VEZELS 0,6 G.





*Maak de  
Winter BBQ  
tot een succes*





Deze langzaam gegaarde procureur is heerlijk mals en heeft door de directe garing op de BBQ een lekker rokerige smaak.

## Procureur met kriebbier-wijn-jus

⌚ 1,5 UUR 🍴 4 PERSONEN 🍷 HOOFDGERECHT

### BENODIGDHEDEN PROCUREUR

- 1,5 kg procureur
- 100 g gerookt ontbijtspek, in reepjes
- 1 flespompoe, geschild, in stukjes van 3 cm
- 1 pastinaak, stukjes van 3 cm
- 1 knolselderij, blokjes van 3 cm
- 1 el honing
- 1 el mosterd
- 400 g voorgekookte krieltjes
- 1 ui, in ringen gesneden
- 20 g bieslook, in fijne ringen gesneden

### BEREIDING PROCUREUR

1. Braad de varkensprocureur op de BBQ (directe garing) aan tot een temperatuur van 200 graden. Als het geheel rondom bruin is, haal je het rooster uit de BBQ en plaats je de plaat ertussen voor indirecte garing en breng je de temperatuur naar 150 graden. Een kerntemperatuur van 70 graden, gedurende 1,5 uur, geeft het mooiste resultaat.
2. Rijg de stukjes pompoe, pastinaak en knolselderij aan spiesen en leg deze het laatste half uur erbij op de BBQ.
3. Meng de honing en mosterd goed door elkaar en bestrijk de groentespiesen als de groenten bijna gaar zijn.
4. Bak ondertussen in een pan de reepjes ontbijtspek uit samen met de krieltjes en de uiringen.
5. Als de krieltjes bruin zijn bestrooi je ze met de bieslook.

### BENODIGDHEDEN KRIEBBIER-WIJN-JUS

- 2 sjalotjes, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, geraspt
- 2 flesjes Kriebbier (50 cl totaal)
- 250 ml rode wijn
- 225 ml runderbouillon
- 150 g boter, in blokjes gesneden
- Peper en zout

### BEREIDING KRIEBBIER-WIJN-JUS

1. Stooft in een pannetje de sjalotjes en de knoflook. Laat het niet kleuren. Blus het geheel af met kriebbier, rode wijn en runderbouillon en laat dit inkoken tot een derde van het geheel.
2. Voeg de blokjes boter toe en roer deze met de garde tot de boter volledig is opgenomen. Breng het geheel op smaak met peper en zout.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 1616 KCAL (6742 KJ).

VET 88,0 G (WAARVAN 46,7 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 75,7 G. EIWIT 94,2 G. VEZELS 23,2 G.



# De wilde keuken

## Lekker variëren met klassiekers



### Wildpaté en croûte met stoofpeertjes en mini paddenstoelen

© 30 MINUTEN • 4 PERSONEN • VOORGERECHT

#### BENODIGDHEDEN

- 8 plakjes paté en croûte van de Keurslager
- 100 g mini paddenstoelen
- 1/2 el roomboter
- 4 radijzen
- 1 el wildfond
- 4 stooferen
- 400 ml zoete, witte wijn
- 1 takje zoethout
- 75 g suiker
- 1 stokje verse vanille
- 40 g rozijnen

#### BEREIDING

- 1.** Schil de peertjes en verwijder het klokhuis vanaf de onderkant.
- 2.** Terwijl je de peertjes schilt, breng je de wijn, suiker, zoethout, vanille en rozijnen aan de kook. Pocheer de peertjes in dit mengsel tot ze gaar zijn. Laat de peertjes vervolgens afkoelen.
- 3.** Kook ondertussen de wildfond in tot de dikte van yoghurt.
- 4.** Bak de mini paddenstoelen met een beetje

roomboter in een koekenpan tot ze glazig zijn.

- 5.** Maak een compositie van de paté, de ingedikte wildfond, radijsjes en stoofpeertjes. Plaats ze op een bord of schaal en presenteer het aantrekkelijk.

**VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 631 KCAL (2909 KJ).  
VET 33,8 G (WAARVAN 18,9 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN  
56,9 G. EIWIJ 19,3 G. VEZELS 1,4 G.**



## Eendenborst met regenboogwortels

© 60 MINUTEN © 4 PERSONEN © HOOFDGERECHT

### BENODIGDHEDEN

- 4 tamme eendenborsten (160 gr per stuk)
- 2 sinaasappels, sap en rasp
- 2 kaneelstokjes
- 100 ml Cointreau
- 5 takjes tijm
- 2 el roomboter
- 600 g regenboogwortels, geschild
- 2 el roomboter
- 8 takjes rozemarijn
- Peper en zout

### BEREIDING EENDENBORST

**1.** Breng in de vetlaag met een scherp mes een kruispatroon aan en voorkom dat je in het vlees snijdt. Voeg wat zout naar smaak toe. Bak de eendenborsten in een hete koekenpan zonder roomboter totdat ze mooi krokant zijn aan de vetkant. Draai ze om en bak ze nog enkele minuten aan de vleeskant. Laat vervolgens rusten op een voorverwarmd bord met de vetkant naar boven, zodat deze lekker krokant blijft. Dek het af met aluminiumfolie.

**2.** Rasp de schil van de sinaasappels en pers het sap uit één sinaasappel. Doe de sinaasappelpulp en het sap in een pannetje. Snijd partjes uit de andere sinaasappel tussen de vliezen en leg deze apart.

**3.** Voeg de kaneelstokjes, Cointreau en tijm toe aan het sinaasappelsap en de -rasp. Kook het geheel in totdat het sap is gehalveerd. Schenk het ingekookte sap bij het bakvet in

de koekenpan en roer de roomboter erdoorheen.

**4.** Snijd het vlees in plakken en voeg de sinaasappelsaus toe. Serveer met de apart gehouden sinaasappelpartjes.

### BEREIDING REGENBOOGWORTELS

**1.** Verwarm de oven op 180 graden.

**2.** Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Plaats de wortels in het midden van het bakpapier en verdeel de roomboter en rozemarijn erover. Breng de wortels op smaak met een snuf zout en peper.

**3.** Vouw het bakpapier dicht om ervoor te zorgen dat het vocht niet kan ontsnappen. Plaats het pakketje op de bakplaat en bak het gedurende 30 minuten in de voorverwarmde oven.

**VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 857 KCAL (3552 KJ). VET 67,7 G (WAARVAN 46,8 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 24,5 G. EIWIJ 23,1 G. VEZELS 6,9 G.**

Onze tip voor het juiste bijgerecht?  
Pommes duchesse à la maison.  
Zie pagina 27.





Onze tip voor een lekker bijgerecht: zoete aardappel met brie (zie pagina 26).

## Hertenbiefstuk met cranberrysaus en zoete aardappel met brie

⌚ 60 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍽️ HOOFDGERECHT

### BENODIGDHEDEN

- 4 hertenbiefstukjes (à 150 g/st)
- 2 el roomboter
- 150 g verse cranberries
- 100 ml versgeperst sinaasappelsap
- 50 ml honing
- Peper en zout

### BEREIDING

1. Dep de hertenbiefstukjes droog en bestrooi ze met peper en zout. Smelt de roomboter in een koekenpan en bak ze aan beide zijden elk in circa 3 minuten goudbruin. Haal ze uit de pan en wikkel ze in aluminiumfolie en laat het vlees 5 minuten rusten.
2. Verwarm de cranberries samen met de sinaasappelsap en de honing tot de cranberries open beginnen te knappen.

3. Haal het pannetje van het vuur en roer met een garde stevig door de saus.

4. Maak de borden op met de biefstuk, zoete aardappel en brie en verdeel wat van de saus over het vlees.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 295 KCAL (1227 KJ). VET 15,9 G (WAARVAN 8,6 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 4,2 G. EIWIJ 32,9 G. VEZELS 1,4 G.

# 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. Eenvoudig te bereiden en nog smakelijker met onze tips wat je er het beste bij kunt serveren. Kijk regelmatig welke Special jouw Keurslager in de aanbieding heeft.

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

[f /keurslagers](#) [@keurslagers](#)  
[@DeKeurslagers/videos](#)

## Preitje-kaas muffin

Een heerlijke muffin van gekruid gehakt met ringetjes prei, kaas en gebakken uitjes. Bereid de muffin in 15 tot 20 minuten in een voorverwarmde oven van 160 graden. Onze menusuggestie: serveer er gebakken aardappeltjes en gestoomde prei bij.

VAN 20 NOVEMBER  
T/M 3 DECEMBER

Per stuk  
€ 2,50



## Pollo Parmiano

Een zachte kipschnitzel met Italiaanse kruiden en Grana Padano. Laat een koekenpan met voldoende boter of olijfolie goed heet worden. Schroei de schnitzel aan beide kanten dicht in 6 tot 8 minuten. Serveer de schnitzel met een romige tomatensaus en combineer het met een mooie pasta en tuinerwtjes.

VAN 4 T/M  
17 DECEMBER

100 gram  
€ 2,95



## VIB speciaal

Geniet van een smakelijke hamburger van 100% mals rundvlees omwikkeld met hartige ontbijtspek en belegd met zoete tomaatjes en zachte mozzarella. Bereid de hamburger in ongeveer 14 minuten in een voorverwarmde oven van 160 graden. Of in een koekenpan. Bak de burger dan eerst kort aan één zijde in een ruime hoeveelheid boter. Zet de hittebron vervolgens lager, plaats de deksel op de koekenpan, en laat de hamburger ongeveer 10 minuten verder garen. Heerlijk met dikke frites en een salade met een frisse dressing.

VAN 18 T/M 31  
DECEMBER

100 gram  
€ 2,50



## Rucola-rolletje

Een verrassend gekruid rolletje van mager rundvlees met rucola en zontomaatjes. Heel eenvoudig te bereiden: in 3 tot 5 minuten rondom bakken in een koekenpan. Het rucola-rolletje smaakt heerlijk met een groene salade en aardappelgratin.

VAN 1 T/M 14  
JANUARI 2024

100 gram  
€ 3,50



# Voor welke combinatie kies jij?

De juiste bijgerechten kunnen het verschil maken tussen een goed kerstdiner en een fantastisch kerstdiner. Serveer ze op mooie, grote borden of schalen zodat iedereen rijkelijk kan opscheppen.

## Gratin van aardappel en pastinaak



⌚ 80 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 BIJGERECHT

### BENODIGDHEDEN

- 400 g vastkokende aardappelen, dunne plakjes
- 200 ml slagroom
- 1 el grove mosterd
- 250 g pastinaak geschild, dunne plakjes
- 100 g geraspte kaas (jong belegen)
- 200 ml volle melk
- Zout

### BEREIDING

1. Kook de slagroom met de melk en de mosterd en voeg zout naar smaak toe.
2. Verdeel de aardappel- en pastinaakplakjes in een ovenschaal en giet hier het kokende roommengsel overheen.
3. Strooi er geraspte kaas overheen en plaats de schaal in een voorverwarmde oven van 185 graden gedurende 1 uur. Controleer of de aardappelen gaar zijn.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 374 KCAL (1553 KJ).  
VET 23,7 G (WAARVAN 10,5 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 29,6 G. EIWIT 7,7 G. VEZELS 5,9 G.

## Salade van rode kool met gember en rozijnen



⌚ 15 MINUTEN (EN 1 DAG MARINEREN)  
🍴 4 PERSONEN 🍷 BIJGERECHT

### BENODIGDHEDEN

- 500 g rode kool, flinterdun gesneden
- 1 Granny Smith, in blokjes gesneden
- 3 el olijfolie
- 1 el limoenrasp
- 3 el karwijzaad
- 1 el sinaasappelrasp
- 100 ml gembersiroop
- 1 el gember, in blokjes gesneden
- 75 g honing
- 50 g rozijnen

### BEREIDING

1. Roerbak de rode kool met karwijzaad in de olijfolie. Zorg hierbij dat de rode kool niet verkleurt! De kool moet alleen wat zachter worden.
2. Schep de kool in een schaal en meng deze met de gembersiroop, honing en de rozijnen. Laat een dag intrekken in de koelkast.
3. Zeef en werk af met appelblokjes, limoenrasp, sinaasappelrasp en de gemberblokjes.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 325 KCAL (1367 KJ).  
VET 11,8 G (WAARVAN 10,1 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 49,5 G. EIWIT 3,2 G. VEZELS 5,7 G.

## Zoete aardappel met brie



⌚ 40 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 BIJGERECHT

### BENODIGDHEDEN

- 2 zoete aardappels
- 100 g tuinerwtjes
- 1 el olijfolie
- 30 ml honing
- 100 g brie, in plakjes
- 1 takje rozemarijn
- 25 g walnoten
- Peper en zout

### BEREIDING

1. Verwarm de oven op 220 graden.
2. Schil de zoete aardappels en snijd schijfjes van 1 cm. Meng de schijfjes met de olijfolie in een kom en breng ze op smaak met peper en zout. Verdeel de schijfjes over een vel bakpapier. Bak deze 10 minuten in de oven, keer ze om en bak nogmaals 10 minuten.
3. Haal de zoete aardappelschijfjes uit de oven en verdeel de plakjes brie eroverheen. Leg de walnoten erop en maak het af met rozemarijn en de honing.
4. Warm de tuinerwtjes op en serveer het geheel. Voeg peper en zout naar smaak toe.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 652 KCAL (2739 KJ).  
VET 17,3 G (WAARVAN 10,4 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 108,1 G. EIWIT 11,8 G. VEZELS 13,0 G.



# "Maak het compleet met het juiste bijgerecht"

## Courgetti Cacio e pepe



⌚ 20 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍽️ BIJGERECHT

### BENODIGDHEDEN

- 1 grote courgette (400 g)
- 5 el groentebouillon
- 200 g Pecorino Romano
- Zwarte peper, grof gemalen
- 3 el olijfolie

### BEREIDING

1. Maak slierten van de courgette met behulp van een spiraalsnijder of julienneschiller.
2. Rasp de Pecorino Romano boven een kom en voeg naar smaak grof gemalen zwarte peper toe.
3. Voeg warme groentebouillon toe en roer het geheel tot een dikke crème ontstaat.
4. Verwarm de olijfolie in een koekenpan en voeg daar de courgetti kort aan toe.
5. Schep de warme courgetti op een bord en giet er de kaascrème naast of roer deze erdoorheen.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 334 KCAL (1388 KJ).

VET 24,9 G (WAARVAN 14,5 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 5,2 G. EIWIT 22,1 G. VEZELS 0,7 G.

## Pommes Duchesse à la maison



⌚ 40 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍽️ BIJGERECHT

### BENODIGDHEDEN

- 500 g aardappels (bintjes)
- 1 tl nootmuskaat
- 2 eidooiers
- Peper en zout
- 2 el Parmezaanse kaas, geraspt

### BEREIDING

1. Schil de aardappels, snijd ze in grote stukken en kook ze in gezouten water tot ze gaar zijn.
2. Giet de gekookte aardappels af en droog ze kort op het vuur. Maak een gladde puree met behulp van een pureeknijper. Voeg de eidooiers toe en breng de puree op smaak met peper, zout, Parmezaanse kaas en nootmuskaat. Let op: voeg geen melk of boter toe aan de puree, omdat dit de vorm van de pommes duchesse in de oven kan beïnvloeden.
3. Schep de puree in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje. Spuit toefjes puree op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak de pommes duchesse ongeveer 25 minuten op 190 graden in de oven.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 142 KCAL (595 KJ).

VET 2,9 G (WAARVAN 1,5 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 22,6 G. EIWIT 5,3 G. VEZELS 1,9 G.

## Tarte tatin van rode biet



⌚ 25 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍽️ BIJGERECHT

### BENODIGDHEDEN

- Bladerdeeg op rol (270 g)
- 2 el rodewijnazijn
- 6 verse rode bieten
- 2 el olijfolie
- 2 rode uien, in ringen gesneden
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- 200 g zachte geitenkaas, verkruid
- Peper en zout
- Taartvorm (24 cm doorsnede)
- 75 ml vloeibare honing

### BEREIDING

1. Verwarm de oven op 200 graden.
2. Snijd de bieten in plakjes van 1,5 cm dikte. Meng 1 eetlepel olijfolie met peper en zout, voeg de bietenplakjes toe en meng dit goed door elkaar. Verdeel de bieten op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster ze 20 minuten in de oven en laat ze even afkoelen.
3. Meng de overige olijfolie met de honing, rodewijnazijn en een snufje zout en giet dit in de taartvorm. Zorg ervoor dat de hele bodem bedekt is met een laagje van dit mengsel.
4. Rits de blaadjes van de tijm en rozemarijn, snijd ze fijn en strooi deze over het honingmengsel.
5. Leg de plakjes geroosterde biet op het honingmengsel in de taartvorm, met daarop de rode uiringen en de helft van de verkruidde geitenkaas. Plaats daarna het bladerdeeg erbovenop en druk de randen goed aan in de taartvorm. Prik enkele gaatjes in het deeg met een vork.
6. Bak de taart gedurende 20 minuten in het midden van de oven totdat de korst goudbruin is. Laat de taart vervolgens even afkoelen voordat je deze voorzichtig omdraait op een schaal en voeg tot slot de overige verkruidde geitenkaas toe.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 732 KCAL (3043 KJ).

VET 50,0 G (WAARVAN 22,9 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 53,4 G. EIWIT 13,8 G. VEZELS 5,8 G.

# Voor een feestelijke afsluiting van het jaar



## Flammkuchen met spek, feta en zoetzure rode ui

⌚ 20 MINUTEN 👥 4 PERSONEN 🍷 BORRELHAPJES

### BENODIGDHEDEN

- 1 rol tante Fanny flammkuchendeeg (260 g)
- 200 g crème fraîche
- 100 g zure room
- 125 g spekreepjes
- 2 rode uien, in halve ringen
- 1 el wittewijnazijn
- 100 g feta
- 1 el roze peperbessen
- Peper

### BEREIDING

1. Verwarm de oven op 200 graden. Rol het deeg uit op een bakplaat. Vouw ongeveer 1 cm van het deeg naar binnen toe. Roer de crème fraîche en de zure room door elkaar en besmeer hiermee het deeg. Voeg peper naar smaak toe.
2. Verdeel de spekreepjes eroverheen samen met de helft van de uienringen en verkruimel er de feta overheen. Bak de flammkuchen in

10 minuten gaar en krokant.

3. Schep de rest van de uienringen door de wittewijnazijn en verdeel dit over de flammkuchen. Garneer het geheel tot slot met de roze peperbessen.

**VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON:** 710 KCAL (2962 KJ). VET 47,2 G (WAARVAN 26,5 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 38,6 G. EIWIT 29,9 G. VEZELS 5,4 G.



- |                                                |                   |
|------------------------------------------------|-------------------|
| 1 Tomatentapenade                              | 4 Serranoham      |
| 2 Mini worstenbroodjes                         | 5 Spianata Romana |
| 3 Bruschetta met tomatentapenade en prosciutto | 6 Truffelsalami   |
|                                                | 7 Mortadella      |

## Nacho's met gehakt en gerookte Cheddar kaas

© 25 MINUTEN © 4 PERSONEN © BORRELHAPJES

### BENODIGDHEDEN

- |                                                  |                                |
|--------------------------------------------------|--------------------------------|
| - 185 g tortillachips, gezouten                  | - 140 g maïs, uitgelekt        |
| - 250 g rundergehakt                             | - 140 g kidneybonen, uitgelekt |
| - 2 el olijfolie                                 | - 200 g geraspte Cheddar kaas  |
| - 1 tl gerookte paprikapoeder                    | - 15 g koriander               |
| - 1 rode peper, in plakjes en zonder zaadlijsten | - Zout                         |
| - 1 teen knoflook, fijngesneden                  |                                |

### BEREIDING

1. Verwarm de oven op 200 graden.
2. Maak de olijfolie warm in een koekenpan en bak hierin het gehakt rul, voeg de helft van de rode-peperringetjes en de fijngesneden knoflook toe en bak dit even mee. Breng het op smaak met zout en gerookte paprikapoeder. Roer de maïs en kidneybonen erdoorheen.
3. Verdeel de tortillachips over een ovenschaal en bestrooi ze met de helft van de

- kaas. Schep er het gehaktmengsel op en strooi de rest van de kaas eroverheen.
4. Laat de Cheddar kaas in 3 tot 4 minuten smelten in de warme oven.
  5. Haal de nacho's uit de oven en bestrooi ze met koriander en de resterende rode-peperringetjes.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 548 KCAL (2283 KJ). VET 36,1 G (WAARVAN 15,8 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 36,4 G. EIWIJ 16,6 G. VEZELS 2,0 G.



# SPAREN BIJ DE KEURSLAGER

**VOOR DE FEESTDAGEN!**

## Gemakkelijk sparen

Bij elke euro die je uitgeeft bij de Keurslager kun je een spaarpunt kopen voor 5 eurocent. Sparen is mogelijk bij elke Keurslager in Nederland.



## Besteden zoals jij het wilt!

Ga je spaarpunten inwisselen dan zijn ze 32% meer waard; € 0,066! Ongemerkt spaar je zo een leuk extraatje bij elkaar met een spaarvoordeel van maar liefst 32%! Je beslist zelf hoe je dit besteedt. Je kunt de spaarpunten verzilveren voor:

- ✓ Feestdagen-boodschappen bij de Keurslager
- ✓ Cadeaus voor onder de kerstboom in de online Keurslager Cadeaushop (ruim 1.000 artikelen)



**BOODSCHAPPEN**

/

**CADEAUS**



[www.cadeaushop.keurslager.nl](http://www.cadeaushop.keurslager.nl)

# Puzzelen

met Proef



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 Uijtewaai, Joep van Gestel, Malou Verweij en  
 Robert Nagtegaal (Vereniging van Keurslagers)

### Receptuur

Silvia Klein  
 Stephan van Oppenraaij  
 Bart van de Wal  
 Voedingswaarden: NutriCount

### Fotografie

Scala Photography  
 Michel Campfens  
 (De styling is mede mogelijk gemaakt door Foodies in Heels en de Bijenkorf)

### Vormgeving

Fortelle

### Druk

Koninklijke Drukkerij Em. de Jong

### Oplage

180.000 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:

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

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,-.

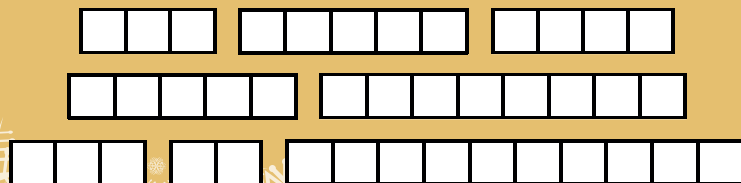
De woorden zitten horizontaal, verticaal en diagonaal in alle richtingen in de puzzel verstopt. Ze kunnen elkaar ook overlappen. Zoek ze op en streep ze af. De overblijvende letters vormen achter elkaar gelezen de oplossing.

Mail de juiste oplossing vóór 22 december 2023 naar [proef@keurslager.nl](mailto:proef@keurslager.nl) of stuur ons een (brief)kaart. Eerdere oplossingen en winnaars vind je op [www.keurslager.nl](http://www.keurslager.nl).

BACON	FETA	KIPFILET	ROZEMARIJN
BASILICUM	GEMBER	LAMSKOTELET	SHERRY
BAVETTE	GNOCCHI	LIMOEN	TAPENADE
BIEFSTUK	GRANAATAPPEL	MOST	TIJM
BIESLOOK	GRATIN	OREGANO	VLINDEREN
BLOEM	HONING	OVEN	ZILVERUITJES
BORRELHAPJES	KALFSFOND	RAITA	
BRIE	KERSTBRUNCH	ROLLADE	



© www.puzzelpro.nl





**LEUK OM TE GEVEN,  
LEKKER OM TE KRIJGEN!**

Keurslager cadeaukaarten zijn verkrijgbaar en te besteden bij alle Keurslagers in Nederland en verkrijgbaar vanaf €5,-

[www.keurslager.nl/cadeaukaart](http://www.keurslager.nl/cadeaukaart)