

PROEF

het vakmanschap van de Keurslager



KEURSLAGER

4 | 2024



HET WORDT WEER GENIETEN!

28 feestelijke recepten

Lekker voorproefje
CREATIEVE AMUSES

CHATEAUBRIAND
Een heerlijke kerst

Geliefde traditie
GOURMETTEN

HEERLIJKE GERECHTEN

voor geslaagde feestdagen!



TIP VAN DE KEURSLAGER

- 5 Beenham en croûte met honingtijmsaus en salade van veldgroente

ONTBIJT OF BRUNCH

- 7 Kerstquiche met roquefort en peer

AMUSES

- 8 - Brioche Toast Cannibale met tuinkers
- Bonbon van parham met zongedroogde tomaatjes en parmezaanse kaas
- Mediterraanse courgette à la gremolata

VOORGERECHTEN

- 9 Romige preisoep met kip
10 Salade met gemarineerde ossenhaas en Pecorino
11 Kalfsragout in filodeeg-fantasie

TUSSENGERECHTEN

- 12 Trio dumplings met kip, gehakt en paddenstoelen
13 - Hollandse salade met dadels en geitenkaas
- Hertentbiefstuk met Pedro Ximénez saus en wortelcrème

HOOFDGERECHTEN

- 14 Gebraden kip met gembersaus
15 Rollade van procureur met vruchtensaus
16 Mixed trio van lamsvlees
17 Carpacciorollade van bavette met pasta
18 Chateaubriand met Pommes Anna, bospeentjes en rodewijnjus
19 Gehaktbrood met duxelles van champignons

BIJGERECHTEN

- 20 - Stoofpeertjes in witte wijn met passievruchtpitjes
- Abrikozen-cranberry compote
- Pastinaak met salie
21 - Taartje met miso-prei
- Bloemkoolpuree met oesterzwammen
- Pommes Anna

GOURMET DE LUXE

- 22 Luxe vleessoorten voor een geliefde kersttraditie

WILD ENTHOUSIAST

- 24 Eendenborst met zoete aardappel-zuurkoolstamp en appelstroopjus
25 Hertentstoot met rode port, kruidkoek en gnocchi

WINTER BBQ

- 27 Porchetta met salsa verde en coleslaw

BORRELEN BIJ DE BOOM

- 28 Fingerfood en feestelijke hapjes

EN VERDER

- 30 Specials van de Keurslager
31 Woordzoeker

Genieten van een gezellig etentje met familie of vrienden?

Verras de gastvrouw of gastheer met een cadeaukaart



De cadeaukaarten zijn verkrijgbaar en te besteden bij alle Keurslagers in Nederland en verkrijgbaar vanaf € 5,-
www.keurslager.nl/cadeaukaart

HOE BEREID IK DE *lekkerste* BEENHAM?

“Het belangrijkste bij de bereiding van beenham? Neem er de tijd voor! Langzaam garen geeft namelijk het lekkerste resultaat”, aldus Keurslager Joep van Kraaij uit het Brabantse Uden.



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

 info@keurslager.nl

 [/keurslagers](https://www.facebook.com/keurslagers)

 [keurslagers](https://www.instagram.com/keurslagers)



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

En goede bereiding van beenham biedt verschillende opties. Je bereidt het vlees in de (stoom)oven of braadpan, op de barbecue of sous-vide. De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte van het stuk vlees. Joep: "Dat is ook de meest gestelde vraag in onze Keurslagerij: 'hoe lang moet het vlees garen?' Over het algemeen gaat beenham in de oven op 125 graden en gaart dan zeker twee uur. Het vlees is dan egaal van kleur en het ziet er ook smaakvol uit."

Goed voorwerk, fantastische smaak

Marineren is een beproefde methode om smaak toe te voegen aan vlees. Kruiden, rubs, marinades. Afhankelijk van het soort vlees en de bereiding kiezen we wat we lekker vinden. In de Keurslagerij van Joep voegen ze daar als het gaat om beenham nog iets aan toe: pekel. Joep: "Onze voorkeur gaat uit naar vooraf gepekeld én vervolgens gemarineerde beenham. Die bieden we hier kant-en-klaar aan. Onze marinade is in feite heel simpel, maar misschien juist daardoor ontzettend lekker. We smeren het gepekeld vlees in met mosterd en bruine suiker. Door het pekelen, blijft het vlees mals én versterkt het de smaak. Een ander voordeel is de houdbaarheid. Gepekeld vlees blijft, mits goed vacuüm verpakt, tot wel vier weken goed in de koelkast."

Beenham sous-vide en op de BBQ bereid

In de zomer wordt beenham bij voorkeur op de barbecue bereid, wat natuurlijk ook in de winter kan. Dan gaar je het vlees indirect op 100 tot 150 graden. Joep: "De laatste tijd krijgen we veel vragen over sous-vide koken. Daarbij wordt vlees vacuüm afgesloten en in een waterbad gegaard. Dat is een duidelijke trend. Bij dit zogenoemde sous-vide koken laat je de beenham zo'n tweeënhalf uur in het water garen tot een kerntemperatuur van 55 graden". En dan, aansnijden en eten? Joep: "Dat zou jammer zijn! Een korstje maakt de ham helemaal af. Dus daarna nog even grillen, dat kan ook op de barbecue. Je krijgt een stevig, smakelijk en knapperig korstje bij een kerntemperatuur van 64 graden. Probeer het, ik garandeer je succes!"

Zo blijft vlees sappig

Tip van Joep: "Maak je gebruik van een kernthermometer? Trek die niet meteen uit het vlees als de temperatuur bereikt is. Laat hem nog zeker tien minuten in het vlees zitten. Dan blijft het sap lekker in het vlees en daarmee voorkom je dat het droog wordt. Wil je gegaarde beenham een keer opwarmen? Snijd het vlees dan alvast in plakken, verpak ze vacuüm en leg ze vervolgens in warm water. In tegenstelling tot opwarmen in de magnetron blijft het vlees lekker sappig."

Voor ieder wat wils

Klanten van Keurslagerij Van Kraaij staan in de rij voor de gemarineerde en gepekeld vlees. Joep: "Het is een prachtig stuk vlees dat je op verschillende manieren kunt klaarmaken. Zo heeft iedereen zijn eigen voorkeur. Het enige dat écht belangrijk is bij beenham, is de bereidingstijd. Neem lekker de tijd om het vlees rustig te laten garen! Dat komt de smaak absoluut ten goede." ●

BEENHAM EN CROÛTE met honingtijmsaus en salade van veldgroente

👤 4 PERSONEN ⌚ 60 MINUTEN 🍽️ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 750 g rauwe beenham, gepekeld (eventueel)	- 75 g roomboter	- 5 el honing
- 150 g parmaham	- 270 g vers bladerdeeg	- 1 ei, losgeklopt
	- 4 el pittige (grove) mosterd	- 8 g verse tijm, geritst
		- Peper

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit de roomboter in een braadpan en wrijf de beenham in met peper. Braad het vlees vervolgens goed om en om aan (circa 8 minuten) en bewaar het braadvocht voor de bereiding van de honingtijmsaus (zie recept hiernaast). Bereid de beenham bij voorkeur een dag van tevoren om het goed te laten afkoelen.
2. Rol het bladerdeeg uit, roer de helft van de tijm in een kommetje met de mosterd en de honing.
3. Smeer het vlees rondom in met het mosterd-honingmengsel en strooi er tijm overheen. Bekleed de beenham vervolgens met de parmaham en besmeer het nogmaals met het mosterd-honingmengsel en de andere helft van de tijm.
4. Leg de beenham op het bladerdeeg, vouw goed dicht, knip het overtollige deel eraf en druk de naden goed aan. Bestrijk het deeg rondom met het losgeklopte ei. Uit het overtollige deeg kun je figuurtjes steken of snijden, die je meebakt en waarmee je het gerecht decoreert.
5. Plaats de beenham in de braadslee in de oven tot een kerntemperatuur van 70 graden. Laat het vlees voor het aansnijden 10 minuten rusten.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 967 KCAL (4031 KJ). VET: 61,5 G (WAARVAN 25,8 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 50,5 G. KOOLHYDRATEN: 52,3 G.

SALADE VAN VELDGROENTE

BENODIGDHEDEN

- 150 g sugarsnaps, schoongemaakt	- 75 g rucola	- 75 g roquefort, verkruimeld
- 150 g peultjes, schoongemaakt	- 50 g walnoten, geroosterd en gehakt	- Zout
- 150 g diepvriesdoperwtten	- 15 g basilicumblaadjes, gescheurd	

BEREIDING

1. Breng een pan met water en een snufje zout aan de kook en voeg de sugarsnaps toe. Kook deze 2 tot 3 minuten, voeg de peultjes en doperwtten toe en laat beide 5 minuten koken. Giet de groenten goed af.
2. Verdeel de rucola over een platte schaal en leg hierop de nog lauwwarme groente. Strooi de walnoten, basilicum en roquefort eroverheen. Serveer er een passende dressing bij.



HONINGTIJMSAUS

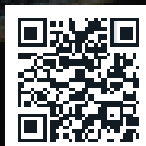
BENODIGDHEDEN

- Braadvocht beenham (zie bereiding beenham op linkerpagina)
- 25 g roomboter
- 1 sjalotje, gesnipperd
- 15 g tijm, geritst
- 8 el honing
- 400 ml runderfond
- 100 ml witte wijn
- 30 ml witte port
- 50 g koude roomboter (om te binden en te laten glanzen)
- Peper

BEREIDING

1. Smelt de roomboter en fruit hierin het sjalotje glazig. Voeg tijm en honing toe.
2. Doe het braadvocht van de beenham, de runderfond, witte wijn en witte port erbij en laat dit tot een derde inkoken.
3. Breng het op smaak met peper en voeg kleine stukjes koude roomboter toe aan de saus om deze te binden (niet meer laten koken).

CHECK DE
RECEPTVIDEO



VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 324 KCAL (1354 KJ).
VET: 15,7 G (WAARVAN 5,8 G ONVERZADIGD).
EIWIT: 6,8 G. KOOLHYDRATEN: 34,4 G.



Feestelijk AAN TAFEL

Of je nu geniet van een ontbijt met het gezin of een uitgebreide brunch met vrienden, een mooi gedekte tafel maakt van elke maaltijd een bijzondere gelegenheid. Naast diverse vleeswaren van de Keurslager en vers fruit leggen we deze kerst graag een hoofdrol weg voor een overheerlijke quiche met roquefort en peer.



KERSTQUICHE met roquefort en peer

⌚ 4 PERSONEN ⌚ 50 MINUTEN ⌚ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 100 g gerookte spekreepjes
- 270 g bladerdeeg (rol)
- 1 el paneermeel
- 125 g champignons, in plakjes
- 4 eieren
- 125 ml kookroom
- 2 Conference peren
- 100 g roquefort
- 1 takje rozemarijn (garnering)
- 1 takje rode besjes (garnering)
- Boter (om in te vetten)
- Taartvorm (diameter van 20 cm)

BEREIDING

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2.** Vet de taartvorm in en bekleed deze met bladerdeeg tot en met de opstaande rand. Prik wat gaatjes in de bodem en bestrooi de bodem met paneermeel.
- 3.** Bak de spekreepjes in een anti-aanbakpan en voeg de champignons toe. Bak het geheel 5 minuten en laat het uitlekken in een zeef.
- 4.** Klop de eieren los met de kookroom. Was de peren en snijd ze in dunne plakken waarbij je de peervorm in z'n geheel blijft zien.

- 5.** Schep het spekmengsel door de losgeklopte eieren met kookroom en giet het in de bakvorm.
- 6.** Verkrummel er de roquefort overheen en leg de plakjes peer er in een cirkel bovenop. Bak de quiche 35 minuten in de oven. Garneer met rozemarijn en rode besjes.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 814 KCAL (3380 KJ).
VET: 61,5 G (WAARVAN 26,2 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 25,2 G.
KOOLHYDRATEN: 38,0 G.



IDEAAL *voorproefje*

Zet de toon met een klein, smaakvol hapje voor een feestelijke maaltijd met deze suggesties van de Keurslager.

BRIOCHE TOAST CANNIBALE *met tuinkers*

4 PERSONEN 30 MINUTEN AMUSE

BENODIGDHEDEN

- 120 g runderbiefstuk
- 2 plakken briochebrood
- 1 el roomboter
- 1 eierdooier
- 1 tl mosterd
- 50 ml olijfolie
- 1 augurk, fijngesneden
- 15 kappertjes, fijngesneden
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- Zeezout
- Peper
- Tabasco
- 20 g tuinkers

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.
2. Steek de plakken briochebrood uit met een steker van circa 5 cm doorsnede.
3. Smeer de roomboter op de uitgestoken rondjes en bak ze in de oven af tot ze goudbruin en krokant zijn.
4. Snijd de runderbiefstuk heel fijn en zet dit afgedekt in de koelkast.
5. Neem een rvs kom en meng de eierdooier met de mosterd. Voeg al roerend olijfolie toe

- zodat het langzaam wordt opgenomen. Meng vervolgens de augurk, kappertjes en sjalot erdoorheen.
6. Voeg het fijngesneden vlees toe en meng het goed door. Breng het op smaak met zeezout, peper en enkele druppels tabasco.
 7. Neem een lepel en verdeel de tartaar over de plakken brioche. Garneer het met tuinkers.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 295 KCAL (1223 KJ). VET: 24,4 G (WAARVAN 16,8 G ONVERZADIGD). EIWIJT: 8,1 G. KOOLHYDRATEN: 10,2 G.

BONBON VAN
PARMAHAM
*met zongedroogde tomaatjes
en parmezaanse kaas*

Kijk voor het recept op:
keurslager.nl/recepten

BRIOCHE TOAST
CANNIBALE
met tuinkers

MEDITERRAANSE
COURGETTE
à la gremolata

Kijk voor het recept op:
keurslager.nl/recepten



Start

MET HET JUISTE VOORGERECHT

Een smaakvol voorgerecht is de perfecte manier om de eetlust op gang te brengen en de toon te zetten voor de rest van de avond. Of je nu kiest voor een romige preisoep, een salade met gemarineerde ossenhaas of kalfsragout in filodeegbakjes. Succes verzekerd!

ROMIGE PREISOEP *met kip*

⊙ 4 PERSONEN ⊙ 40 MINUTEN ⊙ VOORGERECHT

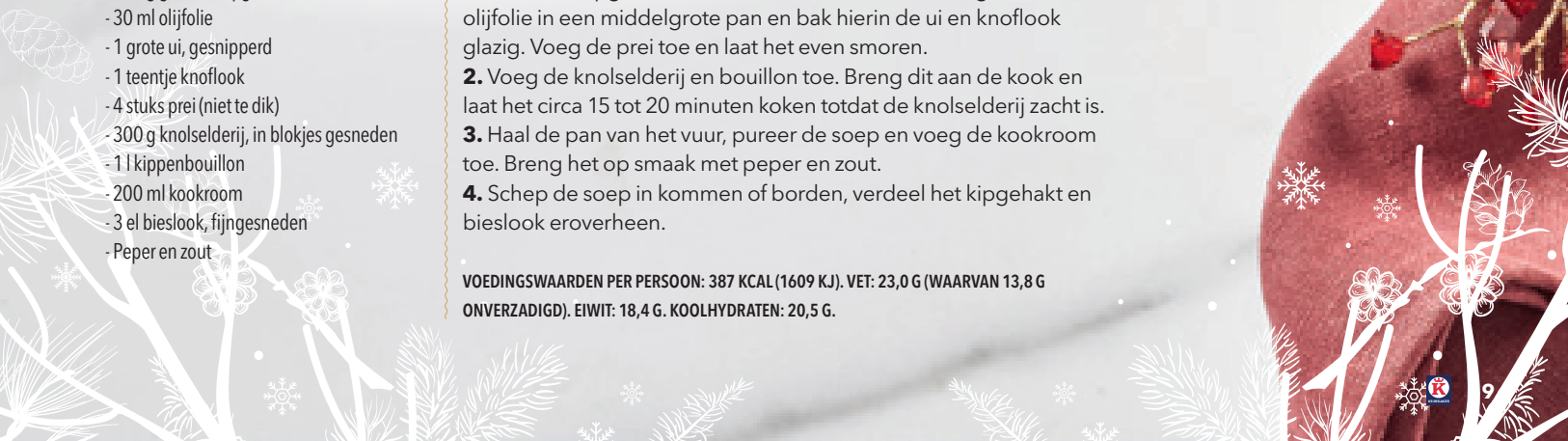
BENODIGDHEDEN

- 200 g gekruid kipgehakt
- 30 ml olijfolie
- 1 grote ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook
- 4 stuks prei (niet te dik)
- 300 g knolselderij, in blokjes gesneden
- 1 l kippenbouillon
- 200 ml kookroom
- 3 el bieslook, fijngesneden
- Peper en zout

BEREIDING

- 1.** Braad de kipgehakt (zonder boter) rul en zet het weg. Verhit de olijfolie in een middelgrote pan en bak hierin de ui en knoflook glazig. Voeg de prei toe en laat het even smoren.
- 2.** Voeg de knolselderij en bouillon toe. Breng dit aan de kook en laat het circa 15 tot 20 minuten koken totdat de knolselderij zacht is.
- 3.** Haal de pan van het vuur, pureer de soep en voeg de kookroom toe. Breng het op smaak met peper en zout.
- 4.** Schep de soep in kommen of borden, verdeel het kipgehakt en bieslook eroverheen.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 387 KCAL (1609 KJ). VET: 23,0 G (WAARVAN 13,8 G ONVERZADIGD). EIWIT: 18,4 G. KOOLHYDRATEN: 20,5 G.





SALADE MET GEMARINEERDE OSSENHAAS *en Pecorino*

© 4 PERSONEN © 25 MINUTEN (EXCLUSIEF 2 UUR MARINEREN) © VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN OSSENHAAS EN SALADE

- | | | |
|---|---|---|
| - 300 g ossenhaas (vraag de Keurslager om een smal stukje voor mooie plakjes) | - 4 sneetjes witbrood, geroosterd en warm besmeerd met roomboter (40 g) | - 10 g basilicumblaadjes |
| - 2 el pesto | - 150 g gemengde salade | - 100 g Pecorino, geschaafd of grof geraspt |
| - ½ teentje knoflook, uitgeperst | - 250 g cherrytomaatjes, in vieren gesneden | - 2 el olijfolie |
| - 1 citroen (sap voor marinade, rasp als garnering) | - 100 g zwarte olijven, plakjes | - Peper en zout |

BEREIDING OSSENHAAS

- Meng de pesto met de knoflook en 1 el citroensap enrijf de ossenhaas daarmee in. Kruid het vlees vervolgens met versgemalen peper en laat het minimaal 2 uur afgedekt marineren.
- Dep de ossenhaas een beetje droog met keukenpapier, bestrooi het met een snufje zout en braad het in 2 tot 3 minuten rondom rosé in olijfolie.
- Laat het vlees even afkoelen en snijd dunne plakken.
- Steek met een groot glas rondjes uit het brood en snijd deze doormidden.

BENODIGDHEDEN DRESSING

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| - 100 ml olijfolie | - ½ teentje knoflook |
| - 50 ml frambozenazijn | - 2 el lente-ui, gesneden |
| - 1 el groene pesto | - 1 tl mosterd |
| | - Peper en zout |

BEREIDING SALADE EN DRESSING

- Pureer alle benodigdheden voor de dressing met een staafmixer en breng het op smaak met peper en zout.
- Verdeel de gemengde salade met de cherrytomaatjes en zwarte olijven over de borden en sprenkel de dressing eroverheen.
- Verdeel de plakjes ossenhaas, basilicum en Pecorino erover. Rasp er tot slot de citroenschil overheen en leg het geroosterd brood erbij.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 647 KCAL (2689 KJ). VET: 44,1 G (WAARVAN 34,4 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 34,6 G. KOOLHYDRATEN: 23,3 G.

KALFSRAGOUT in filodeeg-fantasie

⊙ 4 PERSONEN ⊙ 2 UUR ⊙ VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 600 g kalfspoulet	- 50 g bloem	- 2 el peterselie
- 350 ml runderbouillon	(voor de roux)	- 225 g filodeeg, ontdooid
- 2 uien, gesnipperd	- 75 g roomboter	- 50 g roomboter
- 100 ml witte wijn	(voor de roux)	(voor de filodeegbakjes)
- 100 ml droge sherry	- 250 g kastanjecham-pignons, in stukjes	- Peper en zout
- 1 blaadje laurier	- 2 eierdooiers	- 1 muffin-bakvorm
- 3 kruidnagels	- 50 ml slagroom	

BEREIDING KALFSRAGOUT

1. Doe de kalfspoulet in een pan en voeg de runderbouillon toe zodat het vlees onderstaat. Breng het aan de kook en schep met een schuimspaan het schuim eraf. Voeg de uien, witte wijn, sherry, laurier en kruidnagels toe. Laat het geheel op zacht vuur, met de deksel erop, 1,5 uur trekken, tot het vlees zacht is.
2. Giet de bouillon af en vang deze op. Verwijder de laurier en kruidnagels.
3. Maak in een aparte steelpan een roux van bloem en boter en voeg langzaam wat bouillon toe tot een mooie ragout ontstaat. Breng het op smaak met peper en zout en doe de kalfspoulet erbij. Bak tot slot de champignons en voeg ze toe.
4. Zet de pan opnieuw op het vuur en laat het geheel net niet koken. Klop ondertussen de eierdooiers met de slagroom en voeg deze toe aan de ragout. Breng het eventueel op smaak met peper en zout en bestrooi het voor serveren met peterselie.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 745 KCAL (3114 KJ). VET: 36,1 G (WAARVAN 14,6 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 44,0 G. KOOLHYDRATEN: 49,4 G.

BEREIDING FILODEEBAKJES

1. Laat het filodeeg 1 uur ontdooiden in de verpakking en verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Laat de plakken filodeeg op elkaar en leg ze op het aanrecht. Snijd 'de stapels deeg' in vierkantjes van 15 tot 20 cm, afhankelijk van de grootte van de muffinvorm. Haal de vierkantjes voorzichtig van elkaar en smeer ze lichtjes in met de roomboter.
3. Leg vervolgens in ieder ingevet muffinvormpje een velletje en leg daar (overlappend) nog drie velletjes op, zodat je een soort ster krijgt.
4. Druk de zijkanten en de bodem goed aan en bak 15 tot 20 minuten tot ze mooi bruin en knapperig zijn. Laat de bakjes afkoelen op een rooster en vul ze pas koud voor het serveren met de kalfsragout.

TUSSEN door

Een kerstdiner is helemaal compleet met een tussengerecht(je) voordat het hoofdgerecht wordt geserveerd. Onze suggesties? Prikkel de smaakpapillen met een trio van dumplings, een hertenbiefstukje of kies voor een Hollandse salade met een rosé gebakken varkenshaasje.

TIP

Leg de ontdooide dumplingvellen voor gebruik onder een vochtige theedoek zodat ze niet uitdrogen.

TRIO DUMPLINGS met kip, gehakt en paddenstoelen

6 PERSONEN • 25 MINUTEN • TUSSENGERECHT

Kip

BENODIGDHEDEN

- 150 g kipfilet
- 1 lente-ui
- ½ rode peper
- 2 cm gember, geschild
- 1 teentje knoflook
- 2 tl sojasaus
- 8 dumplingvellen (diepvries, toko)
- 2 el olijfolie

BEREIDING MET KIPFILET

1. Ontdooi de dumplingvellen en doe de kipfilet, lente-ui, rode peper, gember, knoflook en sojasaus in een keukenmachine. Pureer het tot een homogeen geheel als gehakt.
2. Leg op elk dumplingvel een balletje gehakt en vouw ze dicht (eventueel met behulp van dumplingknijper).
3. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de dumplings iets krokant en goudbruin in 3 minuten.
4. Zet de warmtebron lager en voeg 50 ml water toe aan de koekenpan. Gaar ze in 4 tot 6 minuten totdat het vocht is verdampt.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 222 KCAL (928 KJ). VET: 8,7 G (WAARVAN 7,3 G ONVERZADIGD). EIWIT: 13,0 G. KOOLHYDRATEN: 22,3 G.

Gehakt

BENODIGDHEDEN

- 150 g varkensgehakt
- 1 mini paksoi, fijngesneden
- 2 cm gember, geraspt
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 tl sojasaus
- 1 tl sesamololie
- 1 tl sweet chilisaus
- 8 dumplingvellen (diepvries, toko)
- 2 el olijfolie

BEREIDING MET VARKENSGEHAKT

1. Ontdooi de dumplingvellen. Meng het gehakt met de paksoi, gember, knoflook, sojasaus, sesamololie en sweet chilisaus.
2. Leg op ieder dumplingvel een balletje gehakt en vouw ze dicht (eventueel met dumplingknijper).
3. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de dumplings iets krokant en goudbruin in 3 minuten.
4. Zet de warmtebron lager en voeg 50 ml water aan de koekenpan. Gaar ze in 4 tot 6 minuten totdat het vocht is verdampt.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 265 KCAL (1105 KJ). VET: 13,3 G (WAARVAN 10,6 G ONVERZADIGD). EIWIT: 12,1 G. KOOLHYDRATEN: 23,4 G.

Paddenstoelen

BENODIGDHEDEN

- 500 g gemengde paddenstoelen, fijngehakt
- 1 rode ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, geperst
- 2 el truffeltapenade
- 2 tl sojasaus
- 2 tl sesamololie
- 8 dumplingvellen (diepvries, toko)
- 4 el olijfolie

BEREIDING MET PADDENSTOELEN

1. Ontdooi de dumplingvellen. Verhit 2 el olijfolie in een koekenpan en bak hierin de ui met de knoflook glazig. Voeg de paddenstoelen toe en bak ze totdat het vocht is verdampt.
2. Roer er de truffeltapenade, sojasaus en sesamololie doorheen en schep op ieder dumplingvel een beetje paddenstoelenmengsel.
3. Verhit 2 el olijfolie in een koekenpan en bak de dumplings iets krokant en goudbruin in 3 minuten.
4. Zet de warmtebron lager en voeg 50 ml water aan de koekenpan. Gaar ze in 4 tot 6 minuten totdat het vocht is verdampt.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 329 KCAL (1364 KJ). VET: 21,4 G (WAARVAN 18,5 G ONVERZADIGD). EIWIT: 7,7 G. KOOLHYDRATEN: 24,4 G.

TIP

Serveer de dumplings met sojasaus en/of sweet chilisaus.



HERTENBIEFSTUK met Pedro Ximénez-saus en wortelcrème

⊙ 4 PERSONEN ⊙ 40 MINUTEN ⊙ TUSSENGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 4 hertenbiefstukjes (elk 100 g)
- 90 g roomboter
- 400 ml gebonden kalfsjus
- 200 ml Pedro Ximénez sherry
- 1 sjalot, gesnipperd
- 1 bosje bospeen (250 g)
- 50 ml kookroom
- 100 g diepvries tuinerwtjes, ontdooid
- Peper en zout

BEREIDING

1. Schraap de bospeentjes en kook ze gaar in 9 tot 11 minuten. Pureer de wortel samen met 30 g roomboter en de kookroom tot een zachte crème.
2. Smelt 30 g roomboter in een sauspan en fruit hierin de sjalot. Blus het af met de sherry en voeg de kalfsjus toe. Laat het geheel een derde inkoken en zeef de saus.
3. Zorg dat de hertenbiefstukjes op kamertemperatuur zijn en dep ze droog. Bestrooi ze met peper en zout. Verhit in een koekenpan 30 g roomboter en schroei alle kanten van de biefstukjes dicht. Laat ze op laag vuur nog 3 minuten bakken en bedruip ze af en toe met de gesmolten boter.
4. Doe de wortelcrème in een spuitzak en spuit mooie toefjes op elk bord. Leg er het biefstukje naast en schep de saus eroverheen. Garneer met tuinerwtjes (iets warm gemaakt in water) en eventueel cress.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 488 KCAL (2027 KJ), VET: 29,6 G
(WAARVAN 13,0 G ONVERZADIGD), EIWIT: 25,4 G, KOOLHYDRATEN: 16,2 G.

BENODIGDHEDEN

- 50 g roomboter
- 1 gekookte rode biet
- 8 regenboogwortels
- 100 g haricots verts
- 50 g babyspinazie
- 1 stronkje witlof (75 g)
- 2 stronken bleekselderij
- 4 Medjoul dadels, ontpit in reepjes
- 1 el olijfolie
- 150 g harde belegen geitenkaas
- 1 el basilicum-olijfolie
- Peper en zout

BEREIDING

1. Snijd de biet in niet te kleine blokjes.
2. Schil de regenboogwortels en kook ze afzonderlijk per kleur in 9 minuten gaar.
3. Blancheer de haricots verts 4 minuten in kokend water. Breng de groenten op smaak met olijfolie, peper en zout.
4. Was de bleekselderij en snijd ze in de lengte doormidden en vervolgens in stukken van 4 cm. Maak met een kaasschaaf vierkante plakken van de geitenkaas.
5. Verdeel de rode biet, regenboogwortels, haricots verts, spinazie, witlof en bleekselderij over het bord en druppel er wat basilicum-olijfolie overheen. Voeg tot slot de dadels en de geitenkaas toe.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 577 KCAL (2384 KJ), VET: 54,1 G
(WAARVAN 34,9 G ONVERZADIGD), EIWIT: 11,1 G, KOOLHYDRATEN: 8,2 G.

HOLLANDSE SALADE met dadels en geitenkaas

⊙ 4 PERSONEN ⊙ 30 MINUTEN ⊙ TUSSENGERECHT

TIP

Serveer de Hollandse salade met een rosé gebakken varkenshaasje.



GRANDE finale

Zes uiteenlopende suggesties van de Keurslager om een heerlijk hoofdgerecht op tafel te zetten. Gegarandeerd genieten!

GEBRADEN KIP MET GEMBERSAUS en pastinaak met salie

Ⓞ 4 PERSONEN Ⓞ 1 UUR (EXCLUSIEF 1 DAG MARINEREN) Ⓞ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN KIP

- 1 hele kip
- 1.300 - 1.500 g
- 60 ml citroensap
- 60 ml sinaasappelsap
- 60 ml honing
- 80 ml olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl oregano
- 1 tl chilivlokken
- 1 tl zeezout

BEREIDING

1. Marineer de kip van binnen en buiten en doe dit bij voorkeur een dag van tevoren. Meng daartoe de ingrediënten fijn in de blender en giet dit over de kip.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden en rooster de kip op een braadslede 65 tot 70 minuten op een kerntemperatuur van 73 graden.
3. Serveer er pastinaak met salie bij. Kijk voor het recept op pagina 20.

Gembersaus

BENODIGDHEDEN

- 3 sjalotten, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, gehakt
- ½ blokje kippenbouillon, verkruimeld
- 100 ml water
- 50 ml sherry
- 3 el fijngesneden gembersnippers, inclusief wat gembervocht
- 80 g selderij, fijngesneden
- 30 ml kookroom
- 1 el aardappelzetmeel
- Peper en zout

BEREIDING

1. Fruit de sjalotjes en knoflook glazig. Voeg het kippenbouillontablet, water en sherry toe. Laat dit een beetje inkoken en voeg dan gember, gembervocht en selderij toe.
2. Laat het even pruttelen en breng het vervolgens op smaak met kookroom en peper. Is de saus te dun, roer dan in apart kommetje 1 el aardappelzetmeel los met wat vocht van de saus en voeg dit toe aan de saus en roer goed tot het bindt.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 795 KCAL (3319 KJ).
VET: 44,0 G (WAARVAN 33,8 G ONVERZADIGD).
EIWIT: 73,3 G. KOOLHYDRATEN: 21,3 G.

Kijk voor de benodigdheden en bereiding van de pastinaak met salie op pagina 20 (bijgerechten).

ROLLADE VAN PROCUREUR MET VRUCHTENS AUS en taartje met miso-prei

⊕ 4 PERSONEN ⊕ 75 MINUTEN ⊕ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 kg procureurrolade
- 3 takjes rozemarijn, de blaadjes
- 75 ml olijfolie
- 1 tl zeezout
- 100 g roomboter
- 1 tl peper
- aluminiumfolie

BEREIDING

1. Haal de rollade 2 uur voor de bereiding uit de koelkast en laat het vlees op temperatuur komen.
2. Pureer de blaadjes rozemarijn met olijfolie, zeezout en peper. Wrijf hiermee het vlees goed in.
3. Verhit de roomboter en de rest van de olijfolie met rozemarijn in een braadpan tot het schuim weggetrokken is en braad de rollade 2 tot 3 minuten rondom aan totdat deze mooi bruin is.
4. Zet het vuur lager en braad de rollade (met de deksel schuin op de pan) op een kerntemperatuur van 75 graden (circa 1 uur). Haal het vlees uit de pan, verpak het in aluminiumfolie en laat het 10 minuten rusten voordat je deze in plakken snijdt.

Vruchtensaus

BENODIGDHEDEN

- 1 grote ui, gesnipperd
- 20 g roomboter
- 1 el sambal badjak
- 225 g fruitcocktail, uitgelekt (sap bewaren)
- 565 g ananasschijven, uitgelekt en in stukjes gesneden
- 3 gemberbolletjes, zeer fijngesneden
- Aardappelzetmeel

BEREIDING

1. Fruit de ui glazig in de roomboter en voeg de sambal badjak toe. Zet het vuur lager.
2. Voeg 100 ml van het sap van de fruitcocktail toe en daarna de gember, en de uitgelekte fruitcocktail en ananasschijven. Warm goed door. Is de saus te vchtig? Bind dan met aardappelzetmeel.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 930 KCAL (3869 KJ),
VET: 68,4 G (WAARVAN 34,9 G ONVERZADIGD), EIWIT: 51,9 G,
KOOLHYDRATEN: 25,5 G.



Kijk voor het recept van het taartje met miso-prei op pagina 21 (bijgerechten).



Mixed trio van LAMSVLEES

⊕ 4 PERSONEN ⊙ 2,5 UUR ⊙ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 lamsrack (met 4 koteletten)
- 300 g lamsbout (zonder vlies)
- 300 g lamspoulet
- 4 el zonnebloemolie
- 1 ui, gesnipperd
- 2 takjes tijm, geritst
- 1 teen knoflook
- 1 el ras el hanout
- 1 el tomatenpuree
- 200 ml rode wijn
- 300 ml kalfsfond
- 1 gele courgette
- 1 groene courgette
- Peper en zout
- Parisienneboor

BEREIDING

Lamsstoof

1. Braad de lamspoulet. Voeg na 4 minuten ui, tijm, knoflook en ras el hanout toe en weer 3 minuten later de tomatenpuree (om te ontzuren). Blus het geheel af met de rode wijn.

2. Kook de rode wijn 5 minuten door en voeg de kalfsfond toe. Kook het geheel en gaar de lamspoulet gedurende 1 uur op laag vuur. Roer regelmatig door. Haal na 1 uur de deksel eraf en laat het nog 1 uur stoven. Voeg eventueel peper en zout toe. Zet de lamsstoof apart totdat het lamsrack en de bout de gewenste garing hebben bereikt. Eventueel warm je de

lamsstoof later op, net voor het serveren van de borden.

Lamsrack

3. Verwarm de oven voor op 140 graden.

4. Verhit een braadpan en braad de lamsrack aan in de zonnebloemolie. Vervolgens gaat het vlees in de oven. Kies de gewenste temperatuur met de kernthermometer. Rosé: 55 graden, gaar: 70 graden.

Lamsbout

5. Ook de lamsbout wordt in de braadpan aangebraden in de zonnebloemolie en gaat daarna

in de oven. Kies ook hier voor rosé: 55 graden, gaar: 70 graden. Braad je het lamsrack en de lamsbout tegelijkertijd, houd er dan rekening mee dat het lamsrack eerder gaar is dan de bout.

7. Maak met de parisienneboor balletjes uit de gele en groene courgette en blancheer deze in een pan met ruim kokend water en zout beetgaar. Spoel de courgettes koud.

8. Serveer dit trio van lamsvlees zoals op de foto gepresenteerd.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 644 KCAL (2688 KJ). VET: 36,7 G (WAARVAN 18,7 G ONVERZADIGD). EIWIT: 50,1 G. KOOLHYDRATEN: 18,2 G.

CHECK DE
RECEPTVIDEO

TIP

Kies je voor gemak?
Deze heerlijke
carpacciorollade kan
de Keurslager ook
voor je maken!

PASTA *cacio e pepe*

Kook 250 g pasta (naar keuze) volgens de beschrijving op de verpakking. Giet het af en bewaar het kookvocht. Roer in een kom 1 el olijfolie met een scheutje van het kookvocht los, samen met 50 g Pecorino en meng dit met de pasta. Verwarm de pasta op laag vuur en voeg nog eens 125 g Pecorino toe. Kneus 1 el zwarte peperkorrels tot ze net nog wat grover zijn dan met de pepermolen en voeg ze toe. Voeg eventueel extra kookvocht toe om het smeueriger te maken.

CARPACCIOROLLADE *van bavette met pasta*

⊕ 4 PERSONEN ⊕ 40 MINUTEN ⊕ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 bavette (800 - 1.000 g)
- 100 g truffelmayonaise
- 55 g rucola
- 100 g halfgedroogde tomaatjes, in reepjes
- 50 g geroosterde pijnboompitten
- 100 g geraspte oude Reypenaar
- 30 g roomboter
- 1 el olijfolie
- Peper en zout
- Slagerstouw

BEREIDING

- 1.** Verwarm de oven voor op 120 graden. Bestrooi de bavette met peper en zout en besmeer het vlees met de truffelmayonaise. Verdeel er de rucola, tomaatjes, pijnboompitten en Reypenaar overheen.
- 2.** Rol de bavette op met de lengte van de draad mee zodat je hem straks op de draad kan snijden.
- 3.** Bind de rollade vast met slagerstouw. Verhit de roomboter met de olijfolie in een koekenpan en bak de rollade rondom bruin.

- 4.** Leg de rollade in een ovenschaal op een rooster in de oven en bak deze tot een kerntemperatuur van 50 graden. Laat het vlees minimaal 10 minuten rusten.
- 5.** Snijd er mooie plakken van en serveer deze met een pasta cacio e pepe.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 810 KCAL (3374 KJ).

VET: 50,7 G (WAARVAN 31,7 G ONVERZADIGD). EIWIT: 65,4 G.

KOOLHYDRATEN: 20,5 G.

CHATEAUBRIAND met Pommes Anna, bospeentjes en rodevijnjus

© 4 PERSONEN © 1,5 UUR © HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 800 g runderhaas (middenstuk)
- 2 el zonnebloemolie
- 150 + 70 g ongezoeten roomboter
- 2 sjalotjes (niet te groot), fijngesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 3 takjes tijm, geritst
- 1 el appelstroop
- 500 ml rode wijn
- 500 ml kalfsfond
- 12 stuks mini bospeen
- 1 bosje kervel (garnering)
- Zeezout

BEREIDING

1. Haal de runderhaas 1 uur voor bereiding uit de koelkast om op temperatuur te laten komen. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Verhit een pan op het vuur. Voeg de zonnebloemolie toe als de pan heet is. Zet ondertussen een pan op het vuur om de bospeentjes gaar te koken.
3. Braad de runderhaas rondom aan. Haal het vlees uit de pan als het aan alle kanten gekleurd is en leg het op een ovenschaal.
4. Laat de pan afkoelen en voeg 70 g roomboter (2 eetlepels) toe. Laat dit uitbruisen en drapeer het over de gebraden runderhaas.
5. Gaar het vlees in de oven tot de gewenste cuisson (gaarheid). Zie hiervoor de tabel met kerntemperaturen op pagina 31.

6. Doe de sjalotjes, knoflook en tijm in de pan met de rest van de jus en laat het niet kleuren. Kook dit met de appelstroop en de rode wijn in tot de helft. Dan kan de kalfsfond erbij. Kook dit weer verder in tot de helft. Maak de saus wat dikker en zachter door 150 g blokjes roomboter al kloppend toe te voegen (niet meer laten koken).
7. Kook de bospeen beetgaar en voeg zeezout toe. Garneer het bord daarna met kervel en serveer het met Pommes Anna en de rodevijnjus. Kijk voor het recept van de Pommes Anna op pagina 21.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 820 KCAL (3405 KJ).
VET: 54,5 G (WAARVAN 17,5 G ONVERZADIGD). EIWIT: 46,7 G.
KOOLHYDRATEN: 12,6 G.



GEHAKTBROOD met duxelles van champignons

⌚ 4 PERSONEN ⌚ 60 MINUTEN ⌚ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1.000 g half-om-halfgehakt
- 300 g ontbijtspek (lange plakken)
- 4 teentjes knoflook, geperst
- 2 uien, gesnipperd
- 300 g kastanjechampignons, kleine stukjes
- 15 g verse Italiaanse kruiden (tijm, rozemarijn, oregano)
- 14 g geraspte Parmezaan
- 2 tl gerookt paprikapoeder
- 2 tl nootmuskaat
- 2 eierdooiers
- 4 flinke el paneermeel
- 4 takjes rode besjes (garnering)
- 4 takjes rozemarijn (garnering)
- 4 el olijfolie
- Peper en zout
- Cakevorm
- Bakpapier

BEREIDING

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 graden. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak hierin de knoflook met de uien en de paddenstoelen tot een mooie duxelles. Zorg dat alle vocht is verdamp.
- 2.** Meng het gehakt met de paddenstoelenduxelles. Hak de blaadjes en takjes van de Italiaanse kruidenmix fijn en meng dit met de parmezaanse kaas door het gehaktmengsel.
- 3.** Breng het gehakt verder op smaak met de gerookte paprikapoeder, nootmuskaat, peper en zout en meng er tot slot het eigeel en paneermeel doorheen.
- 4.** Bekleed een cakevorm met bakpapier en daarna met het ontbijtspek. Zorg dat op de bodem de plakjes ontbijtspek elkaar iets overlappen en er voldoende over het cakeblik heen hangt om straks naar binnen te vouwen.
- 5.** Vul de vorm met het gehakt en vouw het ontbijtspek naar binnen. Bak het gehaktbrood tot een kerntemperatuur van 75 graden gaar.
- 6.** Haal het gehaktbrood uit de vorm en garneer het met rode besjes en rozemarijn.
- 7.** Serveer het gehaktbrood met breekbrood en tomatenboter.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 1056 KCAL (4383 KJ).
VET: 82,5 G (WAARVAN 54,1 G ONVERZADIGD). EIWIJT: 65,5 G.
KOOLHYDRATEN: 11,1 G.

Bij het brood TOMATENBOTER

Roer 200 g gezouten roomboter (op kamertemperatuur), 50 g tomatenpuree en een halve theelepel gerookt paprikapoeder goed door elkaar en verdeel het over kleine schaalpjes.

TIP

Ook lekker bij de borrel of op brood.

Heerlijk ERBIJ

Breng je kerstdiner naar een hoger niveau en kies uit een van deze opties voor het juiste bijgerecht. Zo zorg je voor een smaakvol evenwicht, maak je elk hoofdgerecht compleet en verras je je gasten.

STOOFPEERTJES IN WITTE WIJN MET PASSIEVRUCHTPITJES

⊕ 4 PERSONEN ⊖ 1 UUR ⊗ BIJGERECHT



BENODIGDHEDEN

- 4 stoofpeertjes, geschild en ontdaan van klokkenhuis
- 10 saffraandraadjes
- 300 ml witte wijn
- Pitjes van 2 passievruchten
- 100 g suiker
- 1 el aardappelzetmeel

BEREIDING

1. Voeg de stoofpeertjes, saffraandraadjes, witte wijn, passievruchtpitjes en suiker samen in een pan.
2. Zorg dat de stoofpeertjes onder het vocht staan. Breng het geheel aan de kook met de deksel op de pan en zet het vuur vervolgens lager om het 45 minuten zachtjes te laten pruttelen.
3. Voor het sausje waarin de peertjes worden geserveerd, maak je met het aardappelzetmeel en een beetje water een papje. Zet het vuur van de stoofpeertjes hoog en voeg - als het kookt - al roerend het aardappelzetmeel toe tot het vocht om de peertjes 'hangt'.
4. Serveer de stoofpeertjes rechtop zodat ze met hun bolle kant in de wittewijnpassievruchtensaus staan.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 242 KCAL (1018 KJ). VET: 0,3 G (WAARVAN 0,1 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 0,5 G. KOOLHYDRATEN: 45,6 G.

ABRIKOZEN-CRANBERRY COMPOTE

⊕ 4 PERSONEN ⊖ 25 MINUTEN ⊗ BIJGERECHT



BENODIGDHEDEN

- 250 g gedroogde abrikozen, in stukjes
- 250 g gedroogde cranberries
- 4 sinaasappels
- 200 g bruine basterdsuiker
- 35 g walnoten

BEREIDING

1. Rooster de walnoten en hak ze grof.
2. Rasp de schil van 1 sinaasappel en pers de 4 sinaasappels uit. Doe de abrikozen en cranberries in een pan met het sinaasappelsap en voeg de sinaasappelsap en basterdsuiker toe.
3. Breng het aan de kook en blijf roeren tot de suiker is opgelost en het meeste vocht verdampt is (circa 20 minuten). Laat het afkoelen en voeg dan de walnoten toe.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 724 KCAL (3058 KJ). VET: 8,3 G (WAARVAN 6,6 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 6,0 G. KOOLHYDRATEN: 147,2 G.

PASTINAAK MET SALIE

⊕ 4 PERSONEN ⊖ 35 MINUTEN ⊗ BIJGERECHT



BENODIGDHEDEN

- 4 middelgrote pastinaken, geschild, in lengte gehalveerd
- 75 g roomboter, gesmolten
- 1 citroen, rasp en sap
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 15 verse salieblaadjes
- Zout

BEREIDING PASTINAAK MET SALIE

1. Verwarm de oven voor op 180 graden en schep de pastinaken om met de gesmolten roomboter. Leg deze in een ovenschaal en laat ze 10 minuten garen. Keer ze halverwege om.
2. Roer het sap van de citroen om met de rasp en de geperste knoflook en verdeel dit samen met de salieblaadjes over de pastinaken.
3. Rooster de pastinaken nog 15 minuten en bestrooi ze voor het serveren met een snufje zout.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 335 KCAL (1395 KJ). VET: 18,2 G (WAARVAN 5,7 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 5,1 G. KOOLHYDRATEN: 30,5 G.

TAARTJES MET MISO-PREI

⌚ 4 PERSONEN ⌚ 20 MINUTEN ⌚ BIJGERECHT



BENODIGDHEDEN

- 100 g roomboter
- 1 el bruine basterdsuiker
- 750 g prei (3 tot 4 stuks)
- 4 plakjes bladerdeeg,
- 3 teentjes knoflook, ontdooid
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 4 mini-quichevormpjes
- 2 el miso-pasta

BEREIDING

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 graden en vet de 4 ovenvaste schaaltes of schoteltjes goed in met roomboter.
- 2.** Snijd de onder- en bovenkant van de prei af, halveer ze in de lengte, snijd de helften middendoor en was ze voorzichtig. Dep ze goed droog met keukenpapier.
- 3.** Smelt in een grote koekenpan de overige roomboter en voeg de knoflook, miso-pasta en basterdsuiker toe. Roer goed door.
- 4.** Leg de helftjes prei voorzichtig met de platte kant in de miso-boter en bak deze in 5 tot 7 minuten lichtbruin.
- 5.** Verdeel de prei over de 4 vormpjes en pak deze in met de bladerdeeg waarbij je de randjes naar binnen vouwt. Prik er met een vork wat gaatjes in en bak ze vervolgens 15 tot 20 minuten in de oven. Keer ze daarna meteen om en serveer ze.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 532 KCAL (2200 KJ).

VET: 42,3 G (WAARVAN 10,6 G ONVERZADIGD). EIWIT: 6,7 G.

KOOLHYDRATEN: 28,1 G.

BLOEMKOOLPUREE MET OESTERZWAMMEN

⌚ 4 PERSONEN ⌚ 50 MINUTEN ⌚ BIJGERECHT



BENODIGDHEDEN

- 1 el olijfolie
- 5 g salieblaadjes
- ½ tl komijnzaad
- 2 teentjes knoflook,
- ½ tl gerookt paprikapoeder in plakjes
- 125 g oesterzwammen,
- ½ tl zeezout
- in kwarten
- 125 ml groentebouillon
- ½ bloemkool, in roosjes
- Peper en zout
- 50 g roomboter
- Bakpapier

BEREIDING

- 1.** Verwarm de oven voor op 170 graden en meng de olijfolie met komijnzaad en gerookt paprikapoeder.
- 2.** Meng de oesterzwammen erdoorheen. Leg deze vervolgens op een bakplaat met bakpapier en zet deze 20 tot 25 minuten in de oven tot ze goudbruin en knapperig zijn.
- 3.** Kook ondertussen de bloemkool circa 15 minuten totdat deze heel zacht is. Giet af en doe de bloemkool in de keukenmachine.
- 4.** Smelt de roomboter en bak hierin de salieblaadjes en plakjes knoflook met het zeezout tot de boter goudbruin is en gaat schuimen. Haal de salieblaadjes eruit en laat deze uitlekken op keukenpapier.
- 5.** Voeg de boter en groentebouillon toe aan de keukenmachine en pureer dit samen met de bloemkool. Breng het eventueel op smaak met peper en zout.
- 6.** Serveer de bloemkoolpuree met de oesterzwammen en blaadjes salie.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 158 KCAL (656 KJ). VET: 13,3 G

(WAARVAN 4,9 G ONVERZADIGD). EIWIT: 3,4 G. KOOLHYDRATEN: 4,7 G.

POMMES ANNA

⌚ 4 PERSONEN ⌚ 2,5 UUR (EXCLUSIEF 24 UUR KOELEN)
⌚ BIJGERECHT



BENODIGDHEDEN

- 1 kg grote, geschilde aardappelen
- Bakkwast
- 300 g geklaarde, gezouten roomboter
- 2 vellen bakpapier
- 2 rvs schalen (35 x 20 cm en 5 cm hoog)
- Mandoline

BEREIDING

- 1.** Verwarm de oven voor op 160 graden en bekleed 1 van de 2 rvs schalen met bakpapier.
- 2.** Snijd met behulp van een mandoline flinterdunne plakjes van de aardappel.
- 3.** Besmeer met de bakkwast de binnenkant van het vetvrije bakpapier met roomboter.
- 4.** Leg nu een laagje van de aardappel dakpansgewijs neer op de bodem van de schaal en besmeer deze met roomboter. Herhaal dit tot alle plakjes aardappel op zijn.
- 5.** Leg het tweede vel bakpapier erbovenop en hierop weer de tweede, lege schaal (voor lichte druk op de aardappelen). Bak het geheel gedurende 1,5 uur af in de oven.
- 6.** Druk na bereiding alles goed aan en zet het onder druk weg in de koelkast. Laat dit 24 uur afkoelen. Snijd er blokken van en bak die op de snijkant bruin zodat je de laagjes aardappel ziet.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 751 KCAL (3107 KJ).

VET: 60,8 G (WAARVAN 14,9 G ONVERZADIGD). EIWIT: 5,0 G.

KOOLHYDRATEN: 43,6 G.

Geliefde TRADITIE

Gourmetten en kerst. Het is een twee-eenheid en een geliefde traditie die families en vrienden samenbrengt rond de tafel. Iedereen bereidt en proeft zijn eigen gerechtjes. Kies dit jaar voor luxe vleesgerechtjes van de Keurslager voor nog meer feestvreugde.

- 1 *Kalfsmedaillon*
- 2 *Varkenshaasspiesjes*
- 3 *Diamanthaas*
- 4 *Angusburgers*
- 5 *Scharrelkippendij*





4

5

3

TIP

Spaar ook voor deze
hoogwaardige en duurzame
bakplaat van Berghoff. Kijk op
cadeaushop.keurslager.nl

WILD *van* WILD?

De rijke en intense smaak van wild zorgt voor een ervaring die de kerstmaaltijd speciaal maakt. Wat wordt het? Hertenstoof of eendenborst?



EENDENBORST *met zoete aardappel-zuurkoolstamp en appelstroopjus*

🍴 4 PERSONEN 🕒 50 MINUTEN, EXCLUSIEF OVENTIJD 🍷 HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 4 tamme eendenborstfilets (150 g per stuk)
- 1 kg zoete aardappels
- 50 g roomboter
- 125 g crème fraîche
- 15 g tijm, gerist
- 1 tl chilivlokken
- 1 tl kaneelpoeder
- 400 g zuurkool
- 1 dl witte wijn
- 2 el zwarte knoflookpuree
- 1 tl venkelzaad, gekneusd
- 200 ml wildfond
- 1 el cognac
- 4 el appelstroop

BEREIDING

- 1.** Schil de zoete aardappels en snijd ze in plakken. Kook het gaar in ongeveer 15 minuten. Giet de zoete aardappels af en maak er puree van. Voeg 25 g roomboter en de crème fraîche toe en roer goed door. Schep de tijm samen met de chilivlokken en kaneelpoeder door de zoete aardappelpuree.
- 2.** Smelt de rest van de roomboter in een pan, doe er de zuurkool bij met de wijn en het venkelzaad en laat het geheel 15 minuten stoven. Schep de zuurkool zonder het vocht door de puree.
- 3.** Snijd het overtollig vet van de eendenborstfilets en snijd een ruitpatroon in de vetkant. Breng de filets met peper en zout op smaak en bak ze in een niet te hete, droge anti-aanbakpan, eerst op de vetkant totdat het vet krokant en bruin is.

Draai de filets om en bak ook de andere kant goudbruin op een iets hoger vuur.

- 4.** Laat de filets in ongeveer een half uur verder garen in een oven van 100 graden tot een kerntemperatuur 57 graden. Laat de filets 10 minuten rusten voordat ze in plakken worden gesneden.
- 5.** Blus het overgehouden braadvocht in de pan af met de wildfond en de cognac en roer er de appelstroop doorheen.
- 6.** Leg op elk bord de getrancheerde eendenborstfilet met appelstroopjus en de zoete aardappel-zuurkoolstamp. Voeg tot slot met een spuitzak enkele toefjes zwarte knoflookpuree toe.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 1068 KCAL (4435 KJ), VET: 76,3 G (WAARVAN 43,1 G ONVERZADIGD), EIWIJ: 24,7 G, KOOLHYDRATEN: 60,1 G.

HERTENSTOOF met rode port, kruidkoek en gnocchi

⊙ 4 PERSONEN ⊙ 30 MINUTEN, EXCLUSIEF 3 UUR STOOFTIJD ⊙ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 kg hertenstoofvlees
- 3 el bloem
- 2 el olijfolie
- 100 g roomboter
- 1 winterpeen, in blokjes
- 1 pastinaak, in blokjes
- 2 rode uien, in halve ringen
- 300 ml rode port
- 1 dl rodewijnazijn
- 8 g tijm, gerist
- 4 laurierblaadjes
- 1 kaneelstokje
- 500 ml rund- of wildbouillon
- 3 plakken kruidkoek
- Peper en zout

BEREIDING

- 1.** Bestrooi het vlees met peper, zout en bloem. Smelt de roomboter met de olijfolie in een braadpan en bak het stoofvlees in delen rondom bruin.
- 2.** Doe al het vlees weer in de pan en voeg winterpeen, pastinaak en rode uien toe. Roerbak het geheel en blus het af met de port en rodewijnazijn.
- 3.** Voeg tijm, laurierblaadjes en het kaneelstokje toe met de bouillon en stoof het geheel 3 uur op laag vuur of in een oven van 120 graden.
- 4.** Als het vlees gaar is verkrummel dan de kruidkoek door de stoof om het geheel te binden.
- 5.** Serveer de hertenstoof met gnocchi.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 886 KCAL (3710 KJ).

VET: 32,9 G (WAARVAN 12,8 G ONVERZADIGD). EIWIT: 61,7 G.

KOOLHYDRATEN: 60,9 G.

GNOCCI MET CITROEN

⊙ 4 PERSONEN
⊙ 10 MINUTEN
⊙ BIJGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 400 g gnocchi
- 2 el olijfolie met citroenaroma
- Rasp van halve citroen

BEREIDING

Kook de gnocchi volgens de beschrijving op de verpakking. Giet de pasta af, roer de olijfolie erdoorheen en bestrooi het met de rasp van een halve citroen.

CHECK DE
RECEPTVIDEO



Spannende TWIST

TIP

Als je van gadgets houdt, is de iGrill mini-zakthermometer van Weber een must. Deze thermometer staat in verbinding met de gratis iGrill app en laat de voortgang van het barbecueën zien (cadeaushop.keurslager.nl)

De geur van geroosterd vlees en groenten die de frisse winterlucht vult. Dat is barbecueën in de winter. Geef je traditionele gerechten voor je kerstdiner eens een spannende twist en verras je tafelgenoten met iets bijzonders tijdens de feestdagen.

PORCHETTA *met salsa verde en coleslaw*

⊗ 8 PERSONEN ⊙ 4,5 UUR (EXCLUSIEF 2 DAGEN PEKELEN) ⊙ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 2 kg buikspek met zwoerd
- 26 g zout
- 1 el baking soda
- 1 bos peterselie, fijngesneden
- 4 takjes tijm, geritst
- 1 citroen, rasp
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- Slagerstouw

BEREIDING

- 1.** Bestrooi de buikspek aan alle kanten met het zout en de zwoerd met de baking soda en laat dit twee dagen pekelen in de koelkast.
- 2.** Haal de buikspek uit de koelkast en dep het vlees droog met keukenpapier.
- 3.** Maak een mengsel van peterselie, tijm, citroenrasp en knoflook en besmeer dit aan de binnenkant van het buikspek.
- 4.** Bind de buikspek met het slagerstouw op tot een rollade en gaar deze indirect op de barbecue (ongeveer 3,5 uur op 150 graden). Zorg dat de porchetta een kerntemperatuur heeft van 70 graden.
- 5.** Haal de porchetta van het vuur en verhit de barbecue naar 240 graden en bak de zwoerd krokant. Snijd het vlees in plakken om te serveren.

COLESLAW

⊗ 8 PERSONEN ⊙ 15 MINUTEN ⊙ BIJGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 200 g witte kool, julienne
- 200 g rode kool, julienne
- 2 zoete appels, julienne
- 200 g winterpeen, julienne
- 100 g cranberries, gedroogd
- 300 g mayonaise
- 200 g yoghurt
- 4 el grove mosterd
- Wittewijnazijn
- Citroen, rasp
- Peper en zout

BEREIDING

Mix alle ingrediënten, behalve de citroen, door elkaar en breng het op smaak met peper, zout en wittewijnazijn. Rasp voor het serveren wat citroenrasp over de coleslaw.

SALSA VERDE

⊗ 8 PERSONEN ⊙ 15 MINUTEN ⊙ BIJGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 2 tenen knoflook
- 15 g platte peterselie
- 20 g basilicum
- 15 g munt
- 3 el kappertjes
- 2 middelgrote augurken
- 1 el mosterd
- 4 el rodewijnazijn
- 4 ansjovisfilets
- Peper en zout

BEREIDING

Meng alle ingrediënten in een blender en maak zo een grove saus. Voeg peper en zout naar smaak toe.

TIP

Is het bereiden van een heerlijke porchetta heel verleidelijk, maar kies je toch liever voor gemak met een barbecue in de winter? Vraag je Keurslager dan om kant-en-klare spiesen.

PUUR *genieten*

Oud en nieuw. Met vrienden of familie aan de borreltafel. Dat is puur genieten. Vrolijk, verwachtingsvol en met een tafel vol heerlijk fingerfood. Elk hapje is een traktatie om te delen en van te genieten terwijl je samen herinneringen ophaalt en nieuwe plannen maakt voor het komende jaar.

- 1 *Italiaanse salami met walnoot*
- 2 *Italiaanse salami*
- 3 *Kippeling*
- 4 *Goepstengels met parmaham*
- 5 *Wraps met kipfilet*
- 6 *Zeeuws spek*
- 7 *Keurknakkers*

2

1

3



4

7

6

5

ALTIJD *bijzonder*

Elke twee weken bij alle Keurslagers in Nederland: de Special. Altijd eenvoudig te bereiden en nog smakelijker met onze menusuggesties. Kijk daarom regelmatig welke Special jouw Keurslager in de aanbieding heeft.



VAN 25 NOVEMBER
T/M 8 DECEMBER 2024

100 gram
€ 1,85

GROENTE-GEHAKTROL

Een gekruide gehaktrol gevuld met krokante groenten. Schroeï het vlees in een braadpan op middelmatig vuur rondom dicht en bak het daarna in 16 tot 18 minuten. Leg de deksel schuin op de pan en draai de gehaktrol regelmatig om. Serveer er bij voorkeur stampot en uitgebakken spekjes bij.



VAN 9 T/M 15
DECEMBER 2024

100 gram
€ 3,48

MUIDERSLOTJE

Een mals en kruidig biefstukje met een romige kaasvulling. Bak het vlees in een koekenpan op middelmatig vuur aan elke kant circa 2,5 minuten. Leg bij het serveren het toefje kruidenboter op het Muiderslotje. Onze tip? Heerlijk met verse sperzieboontjes en aardappelgratin.



VAN 16 T/M 29
DECEMBER 2024

Per stuk
€ 4,50

KERSTTRAKTATIE

Mediterraans gemarineerd varkensvlees met cherrytomaatjes en een bedje van parmezaanse kaascrème. Heel eenvoudig te bereiden in 8 minuten in een voorverwarmde oven van 175 graden. Maak het compleet met gebakken aardappeltjes en broccoliroosjes.



VAN 30 DECEMBER 2024
T/M 12 JANUARI 2025

100 gram
€ 3,50

RUCOLAROLLETJE

Een gekruide rolletje van mager rundvlees met rucola en zontomaatjes. Makkelijk te bereiden in een koekenpan door het vlees rondom in 3 tot 5 minuten te bakken. Heerlijk met een groene salade en aardappelgratin.



VAN 13 T/M 26
JANUARI 2025

100 gram
€ 2,45

TIROLER VINK

Een mals, lichtpittig rolletje van varkensschnitzel met een vulling van kaas en rauwe ham. Bak het vlees 10 minuten in een koekenpan en draai het regelmatig om. Onze suggestie voor het menu: serveer het met spätzle of gebakken rösti-rondjes en een salade van witte of rode kool.

PUZZELEN met Proef



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 10 januari 2025 naar proef@keurslager.nl of stuur ons een (brief)kaart. Eerdere oplossingen en winnaars vind je op www.keurslager.nl.

- | | | |
|-------------|-------------|---------------|
| ANGUSBURGER | HONING | SAFFRAAN |
| BAVETTE | KALFSPOULET | SALIE |
| BEENHAM | KIPFILET | SJALOT |
| BIEFSTUK | KIPPENDIJ | SPEK |
| BIESLOOK | LAMSBOUT | TAPENADE |
| BRIOCHE | PAKSOI | TIJM |
| CARPACCIO | PARMEZAAN | VARKENSGEHAKT |
| COGNAC | PASTA | VELDGROENTE |
| DUMPLING | PREI | WITLOF |
| GEMBER | RUCOLA | |



©www.puzzelpro.nl

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

- /Keurslagers
- /Keurslagers
- /DeKeurslagers

Bladmanagement en redactie

Fortelle
 Joep van Gestel, Malou Verweij, Charlotte Scheij,
 Robert Nagtegaal en Linda Uijtewaai

Receptuur

Silvia Klein
 Bart van de Wal
 Hellen Groenendijk
 Voedingswaarden: NutriCount

Fotografie

Scala Photography
 (De styling is mede mogelijk gemaakt door Van Reusel Catering & Verhuur en Vorspaget Home)

Vormgeving

Fortelle

Druk

Koninklijke Drukkerij Em. de Jong

Oplage

160.000 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



Samen genieten

van de lekkerste

specialiteiten