PROEF

het vakmanschap van de Keurslager

KEURSLAGER

1 | 2016



Krachtig & gezond

AANTREKKELIJKE VLEESIDEEËN

SPEKLAP
Vet geeft smaak

TIPS VOOR
Een luxe lunch

Van boer tot bord
KIP MET SMAAK

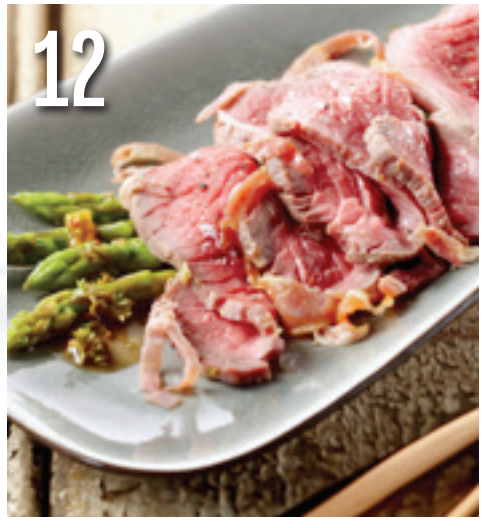
IN DEZE PROEF

www.keurslager.nl











“Welkom in de winter!”

4 De Keurslager geeft antwoord
6 Zo mooi is de speklap
8 Snel klaar: winterkost
10 Luxe lunchen
11 Vijf ingrediënten: carpacciosalade!
12 Koken met: klassiekers
16 Van boer tot bord: kip
20 Gewaagd: worst!
22 Culinaria
24 Jarig? Trakteren maar!
26 Specials
28 Lekker en gezond
30 Cadeaupagina
31 Puzzel | Colofon

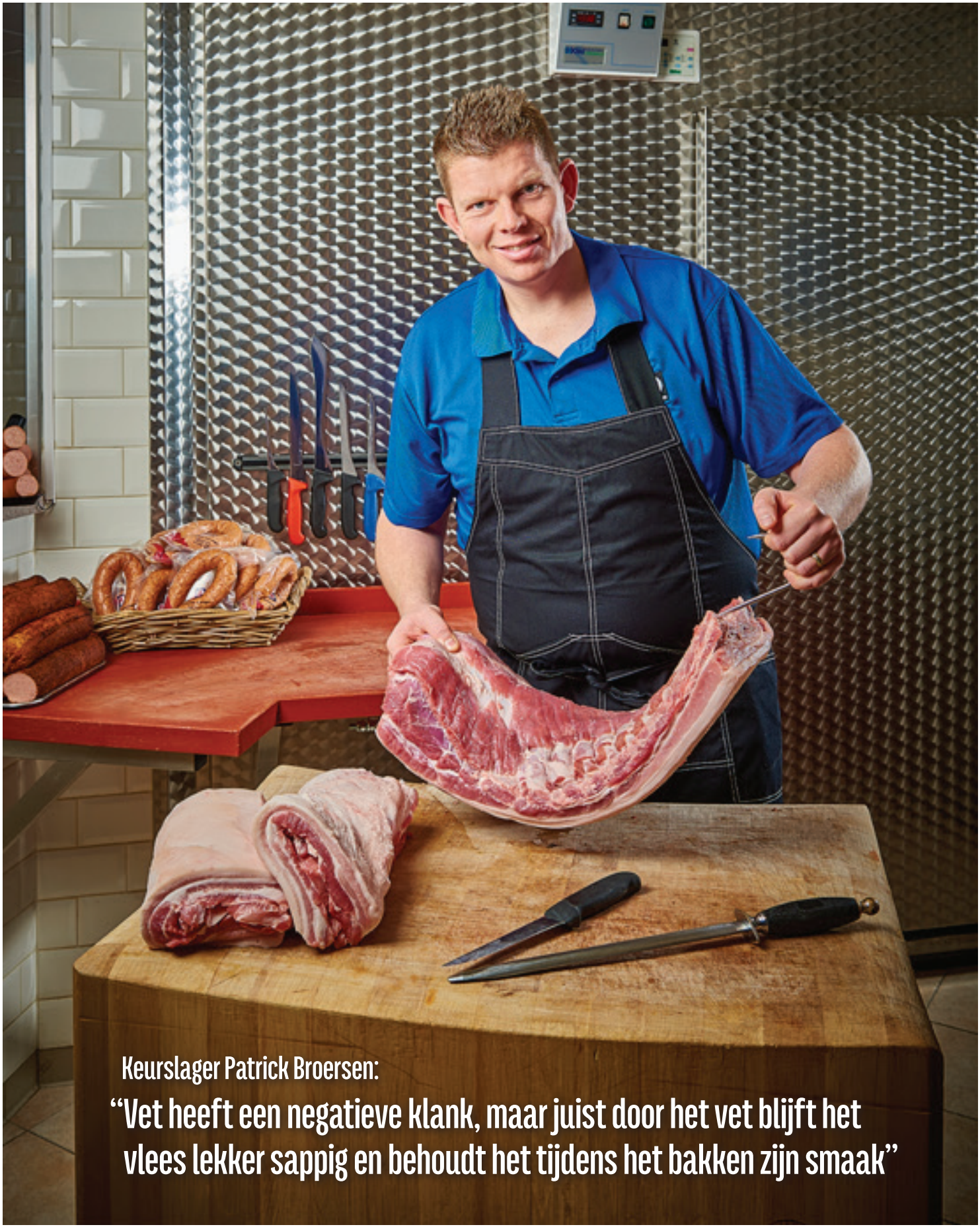


BRAM DE VRIES UIT 'T VELD:

"Past een speklapje in een verantwoord dieet?"

"Ik eet heel divers maar ben opgegroeid met de traditionele Hollandse keuken. En dus ook met een krokante speklap op zijn tijd. Nog steeds een van mijn favoriete stukjes vlees. Maar de laatste tijd let ik wat beter op wat ik eet. Ik sport veel, wil lekker fit blijven. Echt diëten doe ik niet, maar ik eet wel bewuster. Past een speklap daar wel bij? Heeft het zin om er vetrandjes vanaf te snijden?"

Dit zegt Keurslager Patrick Broersen over de speklap (pag. 4 en 5).



Keurslager Patrick Broersen:

“Vet heeft een negatieve klank, maar juist door het vet blijft het vlees lekker sappig en behoudt het tijdens het bakken zijn smaak”

Vet geeft smaak

De vraag van Bram is een logische, vindt Keurslager Patrick Broersen uit het Noord-Hollandse 't Veld. "Het klopt dat de speklap meer vet bevat dan veel andere vleessoorten. Maar juist dat vet zorgt ook voor meer smaak", benadrukt hij, "kies dus heel bewust voor de speklap, zodat het ook bij jouw voedingspatroon past."





Bewust kiezen, dat begint al bij het varkensras. "Een gezond varken dat puur op smaak gefokt is en uitgebalanceerde voeding heeft gekregen, geeft lekkerder maar ook gezonder vlees. Het bevat minder verzadigde vetzuren, die het risico op hart- en vaatziekten vergroten. En zelfs in sommige gevallen essentiële onverzadigde vetzuren, zoals omega 3, die dat risico juist verkleinen."

> "Een speklap past zeker in een verantwoord dieet, maar eet hem met mate"

Onverzadigd vet is oké, want het heeft een positieve invloed op de verhouding tussen het gunstige (HDL) cholesterol en het ongunstige (LDL) cholesterol in je bloed. Het verkleint daarmee het risico op hart- en vaatziekten.

Wat kies ik?

De volgende keus is: voor welk type spek kies ik? "Echt mager spek bestaat niet en zou ook niet zo lekker zijn. Ga daarom voor de variant met een lager vetpercentage, zoals het buikspek. En ook hierin zit nog verschil: het spek van de ribben is wat meer doorregen. Dus als je een minder vet speklapje wilt hebben, vraag je slager dan om een lapje van het magere gedeelte van de buik."

In de slagerij bij Broersen ligt varkensvlees van het Duroc-ras. "Dat is mooi gemarmerd, wat betekent dat het veel 'intramusculair' vet heeft. Dat zit doorregen in het vlees en smelt tijdens het bakken. Zo blijft het mals en sappig."

Smaak behouden

En hiermee benoemt Broersen gelijk de functie van vet. "Vet schrikt veel mensen af, maar het zorgt er juist voor dat het vlees tijdens het bakken sappig blijft. Zo blijft alle smaak behouden. Vet geeft smaak. Je hoeft speklappen dus niet uit je voedingspatroon te halen als je verantwoord wilt eten, maar eet ze met mate. En geniet er extra van." ●

Duroc

Het Duroc varken is in Nederland onder andere te vinden bij de Heyde Hoeve (Nuenen). Dit is een corporatie van een aantal boeren die Duroc varkens fokken vanwege hun uitzonderlijke smaak. Het ras zelf ontstond rond 1800 uit kruisingen van verschillende rode varkenssoorten. Duroc staat bekend om de uitstekende vleeskwaliteit. Het is mooi gemarmerd, bevat veel intramusculair vet en is vol van smaak, mals en sappig. Dat komt onder andere door de leefwijze en het speciale dieet. Dat bestaat uit diverse lokaal geoogste granen, aangevuld met verschillende plantaardige eiwitten, vitamines en mineralen. Daarnaast krijgen de varkens brijvoer, wat bestaat uit de reststromen van de voedingsmiddelenindustrie, zoals wei van kaas, aardappelstoomschillen en bierborstel. Meer weten? Kijk op heydehoeve.nl.



De speklap

Krokant uit de pan of van de barbecue, terwijl het vlees aan de binnenkant zo'n beetje smelt op je tong: een speklap is een traktatie. En een prima basis voor een evenwichtige, gezonde maaltijd, blijkt uit dit recept!



VOEDINGS-WAARDE
Per 100 gram:
295 kcal (1.234 kJ).
Eiwit: 17 g. Vet: 25 g.
Koolhydraten: 1 g.



Buikspek

Afkomstig van de buik van het varken. Het is mooi doorregen en wordt verwerkt tot onder meer de traditionele 'speklap', ontbijtspek, katenspek, pancetta en Zeeuws spek. **Vetpercentage: ongeveer 40%**



Kinnebakspek

Is afkomstig van de onderkin van het varken en is heel zacht en mals. Wordt veel gebruikt in de worstmakerij vanwege de smaak en de consistentie.
Vetpercentage: 80%



Rugspek

Afkomstig van de rug van het varken. Het is wat harder en wordt vaak verwerkt tot spekblokjes of vetspek (wit van kleur). **Vetpercentage: 90-100%**

Speklap met chili sin carne van Hollandse groenten

35 MINUTEN 4 PERSONEN
HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN
- 500 g speklappen met zwoerd
- 1 blik kidneybonen (uitlekgewicht 265 g)
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 3 eetlepels honingmosterd
- 1 theelepel gedroogde rozemarijn
- 4 eetlepels bloem
- 3 eetlepels vloeibare bakboter
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 1 winterpeen, in gehalveerde plakjes
- 2 stengels bleekselderij, in plakjes
- 1 appel, in blokjes
- 2 eetlepels blanke rozijnen
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel chilipoeder

BEREIDING

1. Meng de rozemarijn met de honingmosterd en besmeer hiermee de speklapjes. Breng het vlees verder op smaak met zout en peper en haal de lapjes door de bloem.

2. Fruit de ui met de appel in wat olijfolie. Doe de winterpeen en bleekselderij erbij en laat de groenten 5 minuten bakken. Voeg rozijnen, bonen en tomatenblokjes toe en laat het geheel 20-25 minuten sudderen op laag vuur. Breng de chili sin carne op smaak met zout, peper, chilipoeder en komijn.

3. Bak ondertussen de speklappen in de bakboter aan beide kanten bruin en laat ze op laag vuur in 10-15 minuten gaar worden.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON:
755 KCAL (3146 KJ). EIWIT: 31 G.
VET: 51 G (WAARVAN 25 G ONVERZADIGD).
KOOLHYDRATEN: 41 G.

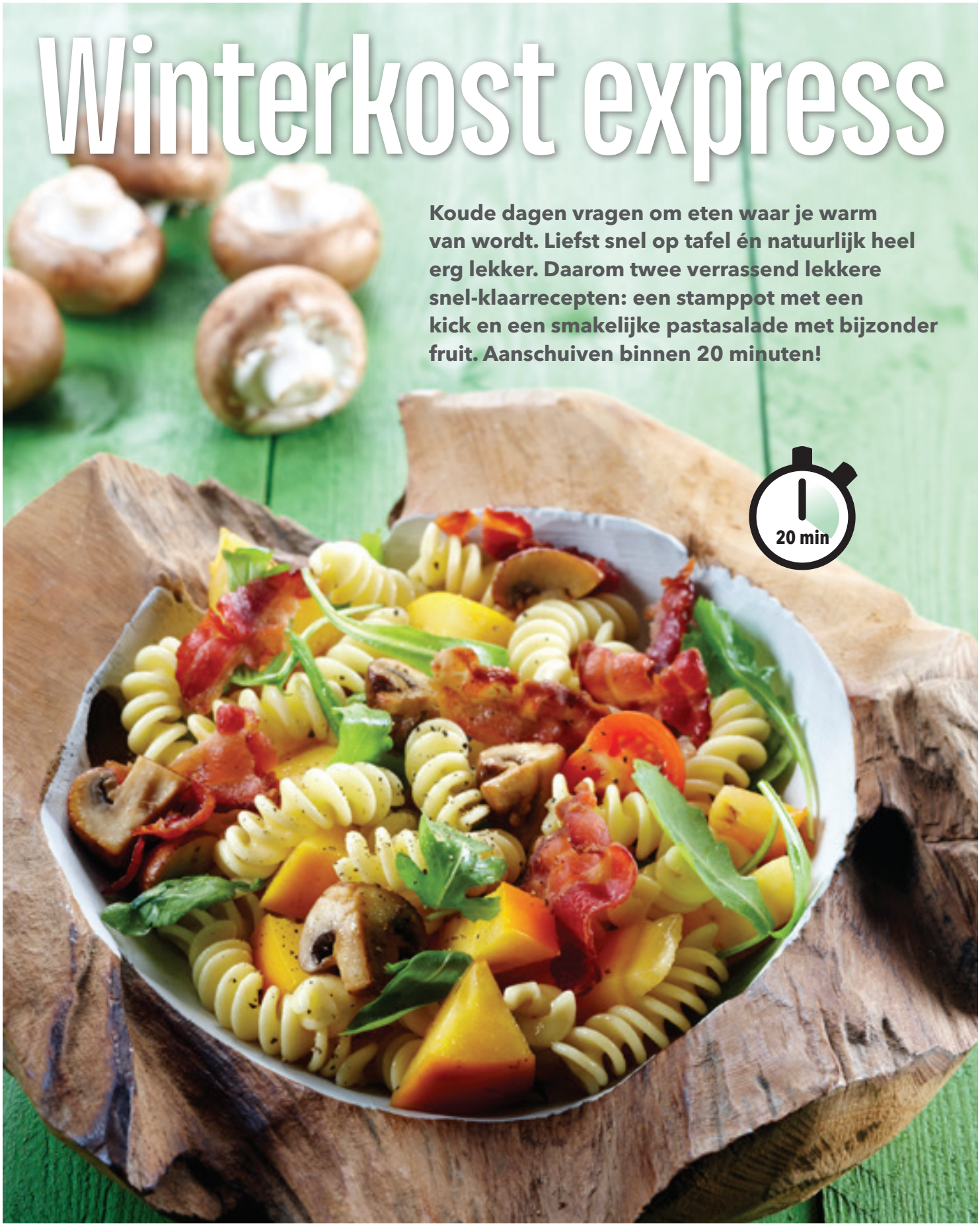


WEETJE

De 'ouderwets' bereide speklap is een ideale combinatie met een meer exotisch gerecht, zoals deze chili sin carne.

Winterkost express

Koude dagen vragen om eten waar je warm van wordt. Liefst snel op tafel én natuurlijk heel erg lekker. Daarom twee verrassend lekkere snel-klaarrecepten: een stamppot met een kick en een smakelijke pastasalade met bijzonder fruit. Aanschuiven binnen 20 minuten!



Winterse pastasalade

20 MINUTEN 4 PERSONEN HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 400 g fusilli
- 200 g dun gesneden ontbijtspek of gerookte spekblokjes
- 75 g rucola
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 stuks kakifruit (of rijpe peren), geschild en in blokjes
- 1 bakje kastanjechampignons, schoongemaakt
- 10 cherrytomaatjes

BEREIDING

1. Kook de pasta volgens de kooktijd op de verpakking al dente.
2. Snijd de champignons in vieren en bak ze in olijfolie op hoog vuur mooi bruin.
3. Schep de spekjes, kakifruit, champignons, tomaatjes en de rucola door de pasta. Breng dit op smaak met wat versgemalen zwarte peper en serveer het lauwwarm.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 336 KCAL (1412 KJ). EIWIT: 17 G. VET: 16 G (WAARVAN 6 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 11 G.



WEETJE

De kaki is een (oorspronkelijk Aziatische) exotische fruitsoort die in ons land voornamelijk in de winter (tussen november en maart) te verkrijgen is. Er zijn verschillende soorten kakifruit, waarvan de sharon-kaki hier het bekendst is. De vrucht ziet eruit als een grote oranje vleestomaat en heeft een friszoete smaak die te vergelijken is met abrikozen. Sharon-kaki kun je direct eten, terwijl een normale kaki overrijp gegeten wordt. Kakifruit is vooral gezond door de grote hoeveelheid vitamine C.



Snelle stamppot met wortel en lenteui

20 MINUTEN 4 PERSONEN HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 4 ribkarbonades
- 25 g bakboter
- 1 kilo kruimige aardappelen, geschild en in blokjes
- 600 g wortels geschrapt en in plakjes
- 100 g taugé
- 1 bosje tijm
- 1 bosje lente-ui, in ringetjes
- 75 g gezouten cashewnoten, grof gehakt
- 4 eetlepels agavesiroop
- 5 eetlepels olijfolie
- Half bosje koriander, de blaadjes

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor tot 180-200 graden. Wrijf de karbonades in met zout en peper, smelt de boter in een koekenpan en bak het vlees 1 minuut per kant. Leg ze in een ovenschaal en verdeel er de takjes tijm overheen. Bak het vlees in 10-15 minuten gaar, afhankelijk van de dikte van de karbonade.
2. Kook de aardappelen met de wortels in 10 minuten gaar. Rooster de gehakte cashewnoten in een droge koekenpan, voeg de agavesiroop toe en laat het 2 minuten bakken. Stort de nootjes op bakpapier en laat ze knapperig worden.
3. Giet de aardappels en wortels af, laat het goed uitlekken en voeg de taugé en lente-ui toe. Stamp het geheel grof en maak het iets smeuïg met de olijfolie. Breng het geheel op smaak met zout en peper.
4. Verdeel de stamppot over vier borden en strooi er de crunch van cashewnoten en de korianderblaadjes overheen. Serveer het met de karbonades met tijm.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 689 KCAL (2894 KJ). EIWIT: 40 G. VET: 29 G (WAARVAN 18 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 62 G.



Gerookte kipsalade
Een mooie combinatie van rokerige hartigheid in een romige saus. Heerlijk op bijvoorbeeld een stukje toast.



Gebraden rosbief
Perfect gegaarde, sappige, flinterdunne plakjes rosbief. Van zichzelf al lekker. Maar ook te combineren met bijvoorbeeld truffelmayonaise, mosterddressing – of zelfgemaakte portsaus (zie het recept van paté).



Rundertapenade
Sappige rundertartaar, fijngemalen en vermengd met onder meer olijfolie en Parmezaanse kaas. Fijn beleg voor onder meer vers stokbrood.

Veel is er niet voor nodig om een alledaags lunchmoment om te toveren in een culinair feestje. Haal een vers, ambachtelijk gebakken brood en zet een paar luxe vleeswaren op tafel. Maak er eventueel nog een verfijnde saus bij en je hebt een maaltijd waar je maar al te graag de tijd voor neemt!

Luxe lunch

Marsala-roompaté met portsaus

15 MINUTEN 4 PERSONEN ONTBIJT/LUNCH

BEREIDING
1. Meng **300 g roompaté** met **25 ml room** en **25 ml marsala** tot een romig geheel. **2.** Laat **150 ml rode port** in een pannetje inkoken, samen met **25 g rozijnen**, **5 el stroop** en **1 el gedroogde tijm**. **3.** Verdeel de paté over **4 dikke boerenboterhammen** en lepel de warme saus eromheen. Garneer het geheel met **50 g walnoten**.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 531 KCAL (2222 KJ). EIWIT: 10 G. VET: 37 G (WAARVAN 13 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 32 G.



Parmaham
De échte: ambachtelijke, luchtgedroogde rauwe ham van Italiaanse varkens. Heerlijk op bijvoorbeeld een stukje bruschetta met pesto en gesmolten mozzarella.



Spianata romana
Een karakteristieke, grove salami met spekblokjes en peperkorrels. Beleg een broodje met rucola en bijvoorbeeld groenten op zuur voor een prachtige panino.



Achterham
De beste ham die er is. Gemaakt van de ham of bil van het varken, gepekeld en vervolgens gekookt en soms ook nog gerookt.



Carpaccio-salade!

Eenvoudig, klassiek én erg lekker. Eén van de kenmerken van de Italiaanse keuken is het werken met een bescheiden aantal ingrediënten, om zo de pure smaken tot hun recht te laten komen. Goed vlees en een dressing van grove pesto, olie en azijn vormen de basis.

15 MINUTEN 4 PERSONEN
VOOR- OF LUNCHGERECHT

OSSENHAAS, 250 GRAM

GEMENGDE SLA, 100 GRAM

GROVE PESTO, 5 EETLEPELS

BALSAMICOAZIJN, 1 EETLEPEL

OLIJFOLIE, 2 EETLEPELS



BEREIDING

1. Snijd de ossenhaas in zeer dunne plakjes. Roer de olie met de azijn en de pesto tot een dressing en breng dit op smaak met zout en peper.

2. Verdeel de sla over vier borden, leg er de ossenhaasplakken op en schep er de pesto-dressing overheen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 270 KCAL (1131 KJ). EIWIT: 18 G. VET: 22 G (WAARVAN 7 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 7 G.

Dunne plakjes snijden is een stuk makkelijker als je het vlees voor het snijden ongeveer een half uur in de vriezer legt.

Deze salade is ook lekker met een handje geroosterde pistachenoten of pijnboompitten.

Verrassende combinaties

Zin om iets speciaals op tafel te zetten? Klassiekers als rosbief, rollade of schnitzels vormen een prima basis. Drie recepten voor wie op zoek is naar verrassende combinaties, van geurig Thais tot warme Hollandse smaken als gebakken appel of gekaramelliseerde bloemkool. Met een verfijnd dessert als bonus: een mooie basis voor een culinaire topavond!



Rosbief met Thaise asperges

25 MINUTEN 4 PERSONEN VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 450 g rosbief aan een stuk
- Halve eetlepel wasabipasta
- 2 eetlepels olijfolie
- 5 plakjes ontbijtspek
- 500 g groene asperges, onderste stukjes afgesneden
- 1 lente-ui, fijngesneden
- 1 stengel citroengras, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- Half bosje peterselie, fijngehakt
- 1 gedroogd chilipepertje
- 1 limoen, sap en rasp
- 3 eetlepels oestersaus

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor tot 180 graden. Roer de wasabipasta los met een eetlepel olijfolie. Wrijf de rosbief in met het wasabimengsel en de limoenrasp. Omwikkel het vlees met het spek, bind het vast met slagerstouw en leg het in een braadslede. Zet deze 15-18 minuten in de oven.
2. Kook de asperges in ongeveer 5 minuten beetgaar en leg ze de laatste 5 minuten van de braadtijd bij het vlees in de braadslede.
3. Meng de oestersaus met het limoensap, lente-ui, citroengras, knoflook en peterselie en kruimel er het chilipepertje doorheen. Roer er een eetlepel olijfolie door en schep vervolgens de asperges om met de dressing.
4. Haal het vlees uit de oven, laat het 5 minuten rusten en snijd er daarna mooie plakken van.
5. Verdeel de asperges over vier borden en leg er de plakken rosbief bovenop. Bestrooi het vlees eventueel met zeezout en versgemalen peper.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 363 KCAL (1523 KJ). EIWIT: 47 G. VET: 17 G (WAARVAN 8 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 4 G.



Kalfsschnitzel met gekaramelliseerde bloemkool

40 MINUTEN 4 PERSONEN HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 4 kalfsschnitzels van 150 g
- 1 ei
- 1 eetlepel melk
- 5 eetlepels bloem
- 75 g broodkruim
- 75 g Parmezaan, geraspt
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie
- 3 eetlepels vloeibare bakboter
- 1 kleine bloemkool
- 1 groentebouillonblokje
- 1 takje tijm
- 30 g gezouten roomboter
- 1 eetlepel vloeibare honing

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor tot 220 graden. Breng de bouillon aan de kook met de tijm. Haal de buitenste bladeren van de bloemkool en kook deze in zijn geheel in ongeveer 15 minuten gaar. Giet de bloemkool af en bewaar wat van de bouillon.
2. Smelt de roomboter met de honing. Leg de bloemkool in een ovenschaal en giet er de honingboter overheen. Bak de bloemkool in 20 minuten in de oven lichtbruin.
3. Roer in een diep bord het ei los met de melk. Meng in een ander bord de bloem met wat zout en peper, en in een derde bord het broodkruim met de Parmezaan en peterselie. Haal de schnitzels eerst door de bloem, daarna door het eimengsel en tot slot door het broodkruim.
4. Verwarm de bakboter in een koekenpan en bak de schnitzels aan elke kant op middelhoog vuur 3 minuten totdat ze gaar zijn en van buiten mooi bruin en krokant.
5. Haal de bloemkool uit de oven en breng deze op smaak met zout en peper. Meng wat van de overgebleven bouillon met de honingboter. Presenteer de bloemkool in zijn geheel, snijd er aan tafel stukjes van en serveer deze met wat bouillonmengsel en de schnitzels.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 499 KCAL (2093 KJ). EIWIT: 42 G. VET: 26 G (WAARVAN 9 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 24 G.



Aardbeienbavarois met cantuccini

35 MINUTEN (EXCLUSIEF WACHTTIJD) 4 PERSONEN DESSERT

BENODIGDHEDEN

- 500 g aardbeien, in stukjes
- 1 eetlepel honing
- 100 g cantuccini, in stukjes
- 2 eetlepels Amaretto
- 550 ml slagroom
- 200 ml yoghurt
- 8 blaadjes gelatine, geweekt
- 150 g suiker
- 100 ml koffielikeur

BEREIDING

1. Maal de helft van de aardbeien tot puree en verwarm deze met de honing. Haal de pan van het vuur en los er al roerend de gelatineblaadjes in op. Laat het geheel zover afkoelen totdat het 'hangend' wordt.
2. Meng de rest van de aardbeien met de cantuccinistukjes en besprenkel het geheel met de Amaretto.
3. Klop 300 milliliter slagroom lobbig met 3 eetlepels suiker. Schep er de yoghurt doorheen en meng dit luchtig met de aardbeienpuree. Schep er tot slot het aardbeien-cantuccinimengsel doorheen.
4. Bekleed een ovenschaal (met een inhoud van ongeveer 1,5 liter) met plasticfolie en giet hierin de bavarois. Zet de schaal minimaal 3 uur in de koelkast.
5. Laat de rest van de suiker in een pan met een dikke bodem op middelhoog vuur karamelliseren, zonder te roeren. Als de karamel aan de zijkant te hard verkleurt, beweeg dan de pan voorzichtig heen en weer totdat alle suiker vloeibaar is geworden.
6. Voeg beetje bij beetje de rest van de slagroom toe en laat de karamel op laag vuur oplossen in de room. Voeg tot slot naar smaak koffielikeur toe. Laat het geheel afkoelen in de koelkast .
7. Haal de bavarois uit de koelkast, snijd er blokjes of plakjes van en serveer er een glaasje koffie-karamel bij.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 340 KCAL (1426 KJ). EIWIT: 3 G. VET: 21 G (WAARVAN 6 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 31 G.

Gevulde varkensrollade met appeltjes

20 MINUTEN (EXCLUSIEF 75 MINUTEN OVENTIJD)
6 PERSONEN HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1,5 kilo varkensfilet met zwoerd
- 4 uien, geschild en in plakken
- 5 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel roomboter
- 2 tenen knoflook
- 50 g hazelnoten
- 50 g broodkruim
- 3 takjes salie
- Rasp van een halve citroen
- 10 kleine zoete appeltjes

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor tot 200 graden. Maal in een staafmixerbeker de knoflook, hazelnoten, broodkruim en salie fijn en meng er het citroenrasp doorheen.
2. Smelt de boter met 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan en bak de ui op laag vuur in 10 minuten zoet en zacht. Voeg het broodkruimmengsel toe en schep het goed door elkaar.
3. Snijd het vlees over de lengte in zodat het als een lap kan worden opengelegd. Bestrooi het met zout en peper en verdeel er de uienvulling overheen. Breng het vlees terug in zijn oorspronkelijke vorm. Maak met een scherp mes om de 1,5 cm inkepingen in het zwoerd en bind het vlees op met keukentouw tot een mooie rollade. Besmeer de rollade met de resterende olijfolie en bestrooi het met zeezout.
4. Leg de rollade op een rooster en bak hem 30 minuten. Verlaag de oventemperatuur naar 180 graden.
5. Kerf de appeltjes in het midden rondom in en leg ze bij het vlees in de braadslede. Bak het geheel nog 10-15 minuten tot de rollade een kerntemperatuur van 58 heeft.
6. Haal de rollade uit de oven en snijd er plakken van een centimeter dik van. Serveer deze met de jus uit de braadslede en de appeltjes.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 531 KCAL (2223 KJ). EIWIT: 42 G. VET: 32 G (WAARVAN 17 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 18 G.

"Klassieke combi: varkensvlees met appel!"

TIP

Lekker met pastinaakpuree en sperziebonen.



TIP

De oventijd is afhankelijk van het gewicht van de rollade. Reken op een baktijd van 30-40 minuten voor 1 kilo vlees bij een oven-temperatuur van 180 graden.





Wat bepaalt de smaak en kwaliteit van kippenvlees?

Lekker veelzijdig

Een lekker gekruide kip uit de oven, een gemarineerde kipsaté of een klassieke, zacht gestoofde coq-au-vin. Met kip kun je alle kanten uit. Ook in wereldgerechten, zoals een Mexicaanse wrap of Thaise curry. Maar wat bepaalt nou de smaak en de kwaliteit?

In de schuur staan hooibalen waar de kippen op kunnen zitten en mee kunnen spelen.

Om te ontdekken hoe kippenvlees aan zijn smaak komt, moeten we naar de boerderij. Daar groeit het vleeskuiken op. Hoe dit leven eruit ziet, bepaalt in grote mate de smaak en hangt af van de boerderij waar het terecht komt. Tijd om eens een kijkje te nemen bij een pluimveehouder.

De Keurslager kiest

We gaan op visite bij Erik van Veldhuisen in Renswoude. Hij houdt kippen van het Hubbard-ras, een langzaam groeiend en sterk ras. Welke kwaliteit kippenvlees er bij



Op deze kippenboerderij in Renswoude groeien ongeveer 26.000 scharrelvleeskuikens in 8 weken uit tot volwaardige kippen.



jou overigens (straks) op het bord ligt, is afhankelijk van de Keurslager waar jij je vlees haalt. Elke Keurslager bepaalt namelijk zelf welke kwaliteit kippenvlees, of welk keurmerk, hij in zijn winkel verkoopt.

Natuurlijk scharrelen

Bij binnenkomst in de stal valt meteen op dat er daglicht is. Er is altijd water en voer en 's nachts is het gedurende acht aaneengesloten uren donker, zodat de kippen ongestoord kunnen slapen. Her en der staan hooibalen om op te zitten en mee te spelen en wordt dagelijks los graan gestrooid met de hand, zodat de kip natuurlijk kan scharrelen en pikken.

De combinatie van gebalanceerde voeding, frisse lucht, spel en beweging bepaalt in sterke mate de kwaliteit en malsheid van het kippenvlees. Voor dit vlees met een verhaal ben je bij de Keurslager aan het juiste adres. Hij kan je precies vertellen waar de kip vandaan komt. Je weet dus wat je eet. Voor vlees met een keurmerk betaal je iets meer, maar dat proef je dan ook.

Op het bord

De natuurlijke leefstijl van de kip, met goede nachtrust, en de gelegenheid en ruimte om binnen en buiten te spelen en te bewegen, zorgen kortom voor een vitale kip. Je proeft dat het gaat om kwaliteitsvlees. Smaakvol, lekker mals en zacht. Geniet van het heerlijke kippenvlees op je bord. ●

Dagelijks wordt er los graan door de schuur gestrooid, zodat de kippen lekker natuurlijk kunnen scharrelen en pikken.





Eiwitrijk, vetarm en fijn van smaak

We eten met z'n allen steeds meer kip. Zo'n twintig kilo per persoon per jaar maar liefst: ruim een kwart van de jaarlijkse vleesconsumptie. En dat is niet zo vreemd, want kip is eiwitrijk, vetarm en fijn van smaak. Bij de Keurslager kun je terecht voor een mooie braadkip en voor makkelijk te bereiden kippendelen, zoals een kippenbout, kippenpoot, kipdrumstick en kippenvleugel, maar ook voor een boterzachte kipkarbonade of kippendij. Het meest geliefde deel van de kip is nog altijd het borststuk, beter bekend als kipfilet. Makkelijk en veelzijdig: je snijdt het zo in stukjes en je kunt er op talloze manieren smaak aan geven!



Stoofpotje met kip onder een deegkorstje

60 MINUTEN 4 PERSONEN
HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 500 g kipfilet
- 4 sjalotjes, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 4 bosuitjes, in ringetjes
- 2 preien, in ringetjes
- 2 wortelen, in plakjes
- 2 takjes tijmblaadjes
- 2 eetlepels bloem
- 1 eetlepel mosterd
- 100 g verse roomkaas
- 4 eetlepels bladpeterselie, gehakt
- 100 g kastanjechampignons, in plakjes
- 1 pakje kant-en-klaar bladerdeeg
- 2 eidooiers
- 2 eetlepels melk
- 60 g boter
- 1 eetlepel (olijf)olie

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor tot 200 graden. Snijd de kip in reepjes en bak deze bruin in 30 gram boter. Voeg de sjalotjes, knoflook, bosui, prei, wortels en tijm toe en bak dit 6 minuten.

2. Bestrooi het geheel met de bloem, roer het goed door en voeg vervolgens de roomkaas, mosterd en peterselie toe.

3. Verwarm in een andere pan 1 eetlepel (olijf)olie met de rest van de boter en bak daarin de champignons 4 à 5 minuten op hoog vuur, totdat al het vocht verdampt is. Meng de champignons met het kip-groentemengsel en breng dit op smaak met peper en zout. Schep het geheel in een hoge ronde (diameter circa 22 cm) of rechthoekige ovenschaal.

4. Klop de eidooiers los met de melk. Bestrijk daarmee de randen van de ovenschaal. Dek deze af met het bladerdeeg. Snijd de overtollige randjes weg. Maak in het midden een gaatje, zodat tijdens het bakken de stoom weg kan.

5. Bestrijk de bovenkant van het bladerdeeg met de rest van het losgeklopte ei. Zet de schaal 20-30 minuten (of tot het deeg krokant en goudbruin is) in het midden van de oven.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 695 KCAL (2918 KJ). EIWIT: 48 G. VET: 41 G (WAARVAN 11 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 32 G.

Broodje of taartje

Verse worst is een stukje vakwerk: sappig en perfect gekruid, met precies de juiste structuur voor een heerlijke bite. Met die eigenschappen kun je veel kanten op. Gebruik het worstvlees bijvoorbeeld als gehakt, in een geurige hartige taart. Of stop de worst in een broodje, maar dan met een Mexicaanse twist!



Duivelse worst

45 MINUTEN 6 PERSONEN
LUNCH- OF VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 4 stukken verse worst (à 150 g)
- 50 g boter
- 200 g chorizo, in kleine reepjes
- 2 uien, in dunne ringetjes
- 4 tomaten, in blokjes
- 150 g gegrilde paprika (uit een potje), gesneden
- 15 ml tomatenketchup
- 4 blaadjes sla
- 2 plakken belegen kaas, in reepjes
- 4 tortilla's
- 20 ml olijfolie
- Cayennepeper

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor tot 200 graden. Bak de worsten in de boter om en om bruin. Laat ze iets afkoelen en snijd ze in de lengte half doormidden.

2. Voor de saus: fruit de uien in een pan en voeg de paprika, tomaat, chorizo en ketchup toe. Breng de saus op smaak met wat cayennepeper. Laat het geheel zachtjes koken en voeg indien nodig nog wat extra water toe.

3. Vul de opengesneden worsten met saus. Beleg elke tortilla met een blaadje sla en een worst. Rol de tortilla's op en leg ze in een ingevet bakblik. Verdeel de reepjes kaas eroverheen en besprenkel de tortilla's met de olijfolie.

4. Bak de tortilla's 15 minuten in de oven. Haal ze uit de oven en snijd ze doormidden, zodat de vulling zichtbaar wordt.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 780 KCAL (3276 KJ). EIWIT: 37 G. VET: 59 G (WAARVAN 14 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 28 G.

worst?

Hartige taartjes met rode ui en verse worst

30 MINUTEN 6 PERSONEN
LUNCH- OF VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN
- 500 g verse worst, zonder vel
- 4 plakken deeg voor hartige taart, ontdooid
- 4 rode uien, gepeld en in vieren
- Rozemarijn, fijngeknipt
- 2 tot 3 eetlepels olijfolie
- 125 g zongedroogde tomaatjes, fijngehakt
- 100 g geraspte oude kaas
- 1 eetlepel azijn

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor tot 200 graden. Fruit ondertussen de ui zachtjes in een scheutje olijfolie. Bak het vlees kort mee en voeg tot slot de rozemarijn toe.
2. Vet vier kleine bakvormpjes (diameter circa 12 cm) in en bekleed deze met het taartdeeg. Doe het ui-vleesmengsel erin en strooi er de geraspte kaas overheen.
3. Bak de taartjes in 15-20 minuten goudbruin. Maak een dressing met een eetlepel olijfolie, de azijn, tomaatjes en wat zout en peper.
4. Leg op elk bord een taartje en druppel de dressing eromheen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 713 KCAL (2983 KJ). EIWIT: 31 G. VET: 54 G (WAARVAN 15 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 32 G

TIP

Deze taartjes zijn ook lekker met een mosterdsausje. Meng hiervoor twee eetlepels mosterd met twee eetlepels crème fraîche.

Culinaria



Ham – Stefaan Daeninck

In dit boek neemt de auteur je mee op een ontdekkingstocht door de wereld van de Europese hammen. Van de Spaanse Pata Negra tot de Vlaamse Gandaham. Hij vertelt het verhaal van varken tot ham en geeft daarbij zo'n 50 heerlijke recepten. Onder andere verkrijgbaar via bol.com.

Taartje voor twee

Met deze leuke hartvormige springvorm van Kaiser zet je de meest liefdevolle taart of cake op tafel. Hij is gemaakt om de warmte goed te verspreiden zodat het gebak gelijkmatig gaar wordt. En zoals een springvorm betaamt, haal je je taart of cake gemakkelijk uit de vorm. Afmeting circa 18 cm. Onder andere verkrijgbaar via fonq.nl.



Chef 'n rasp

Deze kruidenrasp maakt het wel erg makkelijk om de kruiden van het steeltje te verwijderen. In het handvat zitten vier gaatjes in verschillende formaten. Steek het steeltje erin en trek het erdoorheen, terwijl de kruiden in het handige opvangbakje terecht komen. Vaatwasmachinebestendig en onder andere verkrijgbaar bij de Bijenkorf.



Thuis afgehaald

Ook wel eens benieuwd naar wat de buren koken? Bel gewoon eens aan! Dat deden Marieke Hart en Jan Thij Bakker ook en zo ontstond thuisafgehaald.nl. Een online platform voor het delen van maaltijden en het verminderen van voedselverspilling. Dus heb je eten over, wil je weleens iets van een ander proeven of wil je iemand helpen die door omstandigheden zelf niet kan koken? Kijk dan eens op thuisafgehaald.nl.



Winters en 'soulful' smullen



Foodfestivals alleen in de zomer? Integendeel. In het weekend van 11 tot en met 13 januari 2016 wordt in de Kromhouthal in Amsterdam-Noord het Food Soul Festival gehouden. Foodtrucks met gerechten in allerlei geuren en kleuren, maar ook een ambachtelijke bierbrouwer zijn van de partij! Meer info op foodsoulfestival.nl.



Naar het museum

Een museum over eten, dat bestond nog niet. Nu wel. In Londen en in New York zijn kort na elkaar twee zogenaamde foodmuseums geopend. Beide staan in het teken van de geschiedenis, wetenschap en de ontwikkeling van ons voedsel. Wil je meer leren over wat er gebeurt wanneer je iets eet én je bent toevallig in de buurt, neem dan vooral een kijkje. En vergeet niet om een donatie te doen, beide musea zijn nog op zoek naar een permanente locatie. Meer informatie? mofad.org en bmof.org.





Huishoudfolie

Het kost altijd wat moeite, een stukje huishoudfolie pakken om iets mee af te dekken. Netjes afscheuren langs de kartelrand is een crime en met een schaar wordt het vaak niet beter. Met de Cut & Wrap van Lékué krijg je de controle over het huishoudfolie terug. Met dit handige hulpje snijd je huishoudfolie snel en recht af. Onder andere verkrijgbaar via lekue.com.



Aan tafel!

Terwijl eten lange tijd vooral een basisbehoefte was, is het dat al heel lang niet meer: het is een way of life. De Koninklijke Bibliotheek en Museum Meermanno doen t/m 31 januari 2016 letterlijk een boekje open over de Nederlandse eetcultuur. In de tentoonstelling 'Aan tafel!' worden zes thema's uitgebeeld aan de hand van receptenboeken, 18e eeuwse handgeschreven kookschriften, standaardwerken van de huishoudschool, vooroorlogse reclame-uitgaven en natuurlijk de hedendaagse kooktijdschriften, boeken en blogs. Meer weten? meermanno.nl.

Weet wat je eet – Daan de Wit

De auteur van dit boek stelt kritische vragen over de productie en consumptie van voedsel en laat zien dat veel bekende voedingsadviezen zijn ingehaald door nieuwe en soms juist oude feiten. Dit boek helpt je om een gezond en natuurlijk voedingspatroon te ontwikkelen. Onder andere verkrijgbaar via bol.com.



Zaanse foodmarkt met Zuid-Afrikaanse trekjes

Op 15 november 2015 opende in Zaandam een nieuwe foodmarkt, met de nodige Zuid-Afrikaanse invloeden. De Yadayada Market is gevestigd in een monumentaal pand aan de Hemkade, waar naast eten en drinken ook (live)muziek en shoppen centraal staan. Zo'n 35 aanbieders van verschillende gerechten en keukens hebben hun plaats gevonden, waaronder The Rough Kitchen, waar je terecht kunt voor heerlijke vleesgerechten.**yadayadamarket.nl** en **facebook.com/yadayadamarket**.

YADA YADA
· MARKET LIFE ·

De jarige job trakteert!

Feest. En dat vieren de kids uiteraard ook in de klas of op de sportclub. Het traditionele snoepzakje van vroeger heeft inmiddels in veel gevallen plaatsgemaakt voor een verantwoorde en gezonde traktatie. Willen jouw kids de show stelen in de klas? Onze Proefkoks hebben een paar verrassende én verantwoorde suggesties!



Watermeloenpizza

20 MINUTEN 8 STUKS

BENODIGDHEDEN

- 1 schijf watermeloen
- 1 nectarine, in partjes gesneden
- 50 g blauwe bessen
- 1 kiwi, in schijfjes
- 8 druiven, gehalveerd
- 4 aardbeien, in stukjes
- 2 eetlepels geraspte kokos
- Taartgelei

BEREIDING

1. Snijd de watermeloenschijf in acht 'pizzapunten' en beleg ze met een partje nectarine, wat blauwe bessen, druiven, kiwi en aardbeien.

2. Volg de aanwijzingen op de verpakking van de taartgelei en giet deze over de fruitvulling.

3. Strooi er tot slot wat kokos overheen.

TIP

Deze traktatie kun je natuurlijk ook maken met andere fruitsoorten, zoals appel, peer, mango en sinaasappel. Of met zomerfruit uit het vriesvak.



Worstenbroodjes aan een prikker

30 MINUTEN 10 STUKS

BENODIGDHEDEN
- 10 Keurknakkers
- 10 bladerdeegvelletjes
- 1 ei, losgeklopt
- 2 eetlepels curry

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor tot 220 graden en ontdooi de bladerdeegvelletjes.
2. Smeer op ieder velletje bladerdeeg een dun laagje curry. Rol het bladerdeegvelletje om het knakworstje heen en vouw de boven- en onderkant dicht. Steek in een uiteinde een lange satéprikker. Leg dit pakketje vervolgens op een bakplaat met bakpapier. Doe hetzelfde bij de andere worstjes.
3. Smeer de bovenkant van de worstenbroodjes in met wat losgeklopt ei en bak ze 15-20 minuten in de oven totdat ze mooi bruin zijn en het deeg gaar is.

LEKKER & GEZOND? Per schooljaar krijgen kinderen al gauw 25 tot 30 traktaties. Steeds meer (basis)scholen hanteren een 'traktatiebeleid': traktaties moeten gezonder en verantwoorder, met minder calorieën. Maar ook met 'gezonde' traktaties kun je verrassend uit de hoek komen. In de klas, maar ook bij een kinderfeestje. En... de kids kunnen zelf héél goed meehelpen!

Zakje groentefrietjes

15 MINUTEN 8 STUKS

BENODIGDHEDEN
- 2 rode paprika's
- 1 komkommer
- 4 stengels bleekselderij
- 2 wortels

BEREIDING

1. Was de groenten en snijd ze in smalle repen die ongeveer even lang en breed zijn als een frietje. Verwijder bij de komkommer ook het vruchtvlees.
2. Doe de groentereepjes in een frietzakje en serveer ze.

Speciaal voor jou!

Elke twee weken bij alle Keurslagers: de Special, een nieuw, met creativiteit en zorg ontwikkeld product. Zo biedt de Keurslager altijd iets nieuws. Smakelijk én eenvoudig te bereiden.

WORSTJES ENZO

Een verrassende mix van lekker gekruide mini saucijsjes en knapperige groenten.

Bereiding:
circa 6-12 minuten (roer)bakken.

Verkrijgbaar van 11 t/m 23 januari
100 GRAM € 1,60



ZWIEBEL CRUMBLE

Een smakelijke schnitzel, bestrooid met krokante ui en gevuld met uiencompote.

Bereiding:
circa 8-12 minuten bakken met wat olie in de koekenpan.

Verkrijgbaar van 25 januari t/m 6 februari
100 GRAM € 2,25



WINTERWRAP

Fris, zacht en knapperig. Een tortilla gevuld met kippendijen, zuurkool, ontbijtspek en een vleugje truffel.

Bereiding:
circa 20-30 minuten garen in een oven op 180 graden.

Verkrijgbaar van 8 t/m 20 februari
PER STUK € 2,75



RAMBOLLETJE

Mals rundvlees met een verrassing van hartige ham en romige kaas met noten. En als finishing touch wat pittige rucola.

Bereiding:
circa 6-12 minuten bakken in een voorverwarmde oven van 180 graden.

Verkrijgbaar van 22 februari t/m 5 maart
100 GRAM € 2,25



Eet smakelijk!





De Keurslager cadeaukaart is leuk om te geven en lekker om te krijgen. Bepaal zelf de waarde en kies een passende variant. De kaarten zijn te koop en te besteden bij alle Keurslagers in Nederland.

KORT, KRACHTIG EN GEZOND

Lekker en gezond eten? Kies voor lekkere, voedzame ingrediënten en hou het kort! Groenten snel roerbakken, vlees grillen of eventjes aanbraden (en daarna rustig in de oven laten stoven): het zijn goede manieren om spaarzaam te zijn met vet én vitamines vast te houden.

Kalfsschenkels met gepofte knoflook

10 MINUTEN (PLUS 3 UUR STOOFTIJD) 4 PERSONEN HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 4 kalfsschenkels
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 bollen knoflook, gehalveerd
- 4 uien, grof gesneden
- 2 stelen bleekselderij, in grove stukken
- 2 tomaten, ontveld en in stukjes
- 1 blikje tomatenblokjes
- 350 ml vleesfond, uit een potje
- Sherry, Pedro Ximenez of een andere zoete variant

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 494 KCAL (2071 KJ). EIWIT: 39 G. VET: 23 G (WAARVAN 12 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 31 G.

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor tot 110 graden. Kruid de schenkels met peper en zout en bak ze in een braadpan in een beetje olijfolie om en om aan.

2. Leg het vlees in een ovenschaal en voeg de ui, knoflook, bleekselderij, verse tomaten en het blikje tomatenblokjes toe.

3. Voeg een flinke scheut sherry en het vleesfond toe. Zet het geheel in de oven en laat het vlees 3 uur langzaam garen tot het van de schenkel loslaat. Haal het uit de oven en serveer.

WEETJE

Op het vlees liggen de mergpijpjes uit de schenkel. Doordat het vlees gestoofd is komen deze los en omhoog.



LEKKER & GEZOND? Het vlees wordt mager bereid: het wordt kort in olijfolie aangebakken en langzaam gegaard in de oven. En daarnaast: veel groenten!

SERVEERTIP: Dit gerecht is lekker met wilde rijst en gegrilde slaharten.

Gegrilde Oosterse varkensoester met shiitake

30 MINUTEN 4 PERSONEN HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 4 varkensoesters (ongeveer 150 g per stuk)
- 1 eetlepel gekneusde zwarte peperkorrels
- 4 eetlepels arachideolie
- 1 eetlepel olijfolie
- 4 teentjes knoflook, in dunne plakjes
- 4 sjalotjes, in ringetjes
- 1 grote stronk paksoi
- 200 g shiitake-paddenstoelen, in reepjes
- 2 eetlepels hoisinsaus
- 2 eetlepels rijstwijn of droge sherry
- 1 eetlepel oestersaus
- 1 eetlepel sojasaus
- 2 eetlepels sesamzaadjes, geroosterd
- Sesamolie

BEREIDING

1. Verwarm een eetlepel arachideolie in een pan. Kruid de varkensoesters met de gekneusde peperkorrels en gril ze elk 2-3 minuten per kant. Bak in een andere pan de knoflook met een eetlepel olijfolie goudbruin en laat ze afkoelen.

2. Haal het vlees uit de pan en houd het warm. Bak vervolgens in een eetlepel arachideolie de sjalot en de harde stukken van de paksoi. Voeg de shiitake en de zachte delen van de paksoi toe en bak dit even mee. De groenten mogen nog knapperig zijn.

3. Meng en verwarm de hoisinsaus, rijstwijn, oestersaus en sojasaus.

4. Leg de varkensoesters terug in de pan en warm ze. Serveer het vlees met het groentemengsel en schenk de saus eroverheen. Bestrooi het geheel met de sesamzaadjes en de knoflook. Druppel er tot slot wat sesamolie overheen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 494 KCAL (2071 KJ). EIWIT: 39 G. VET: 23 G (WAARVAN 12 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 31 G.

LEKKER & GEZOND? De varkensoester wordt snel en kort gegrild in arachideolie. Deze olie bevat veel onverzadigde vetzuren en is heel geschikt voor hoge temperaturen. Groenten roerbakken betekent dat er minder vitamines verloren gaan.



Zwitserse precisie



Voordelig sparen voor een mooi cadeau? Met het spaarprogramma van de Keurslager kies je uit een breed assortiment: van speelgoed tot een dagje weg of tuingereedschap. En uiteraard een keur aan hoogwaardige kook- en keukenartikelen. Zoals deze messen van Victorinox, nu extra voordelig!

Victorinox is al ruim 130 jaar de maker van het originele Zwitserse zakmes. Maar maakt daarnaast ook kwaliteitsmessen voor in de keuken. Zoals dit keukenmes uit de Swiss Classic serie, met een ergonomisch kunststof heft en uitzonderlijk scherpe roestvrijstalen lemmet. Vaatwasmachinebestendig en met een levenslange garantie. Normaal alleen in zwart verkrijgbaar voor 375 punten. Nu tijdelijk in meerdere kleuren verkrijgbaar voor slechts 300 punten.

ACTIE

Victorinox Swiss Classic Keukenmes:
van de makers van het originele Zwitserse zakmes

Nu in meerdere kleuren verkrijgbaar voor 300 punten.

Deze actie loopt van 11 januari t/m 27 februari 2016



Zwart 4302



Groen 4316

Geel 4317

Roze 4318

Oranje 4319

SPAREN MAAR!

Heel winstgevend én eenvoudig: het spaarprogramma van de Keurslager. Voor elke euro die je besteedt, koop je voor 5 eurocent een spaarpunt. Inwisselen kan al vanaf 125 punten of een veelvoud daarvan. Zeer voordelig, want elk spaarpunt levert 6,6 cent op!

Ook meedoen? Vraag een spaarpas aan bij de plaatselijke Keurslager. Daar kun je ook cadeaus bestellen. Op www.keurslager.nl kun je je saldo bijhouden en de cadeaugids doorbladeren.



Puzzelen met Proef

5x



Het nieuwe jaar is begonnen. We hebben weer genoten van de heerlijke decembermaand. Het nieuwe jaar starten we rustig puzzelend met de nieuwe Proef. Doe mee en maak kans op één van de vijf Keurslager Cadeaukaarten t.w.v. € 40,-. Met deze cadeaukaart kun je bij alle Keurslagers in ons land terecht voor het lekkerste vlees. Dat is nog eens een goede start van het nieuwe jaar!

Mail de juiste oplossing voor 22 februari 2016 naar proef@keurslager.nl of stuur ons een (brief)kaart met jouw antwoord en maak kans op een van deze mooie prijzen. Eerdere oplossingen en winnaars vind je op www.keurslager.nl.

AMBACHTELIJK
BOER
BOSWANDELING
CADEAU
DEKEN
FEESTJE
GEWAAGD
GEZOND
KARAKTERISTIEK
KIP
KROKANT
LEKKER
LUNCH
LUXE
MOOI
MUTS
RECEPT
ROERBAKKEN
ROSBIEF
SFEER
SJAAL
SKIËN
SNEEUW
SNEL
TRADITIONEEL
VALENTIJN
VARKENSROLLADE
VERANTWOORD
VERS
VET
VLEESSOORTEN
WANTEN
WORSTENBROODJES

G	N	I	L	E	D	N	A	W	S	O	B	B	B	E
S	E	J	D	O	O	R	B	N	E	T	S	R	O	W
G	K	A	R	A	K	T	E	R	I	S	T	I	E	K
N	E	T	R	O	O	S	S	E	E	L	V	E	R	IJ
E	D	A	L	L	O	R	S	N	E	K	R	A	V	L
I	N	R	F	E	E	S	T	J	E	E	K	H	E	E
T	N	L	O	U	A	E	D	A	C	E	I	E	E	T
R	U	U	W	O	W	M	T	E	S	E	U	J	L	H
A	E	X	A	A	W	U	P	N	J	R	G	W	C	C
L	E	E	N	O	I	T	I	D	A	R	T	N	M	A
O	P	T	F	E	D	S	N	M	A	K	U	O	N	B
F	E	I	B	S	O	R	E	A	L	L	O	S	E	M
N	E	K	K	A	B	R	E	O	R	I	N	R	I	A
G	E	Z	O	N	D	G	A	A	W	E	G	E	K	T
P	R	O	E	N	IJ	T	N	E	L	A	V	V	S	F

© www.puzzelpro.nl

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

De Vereniging van Keurslagers is te bereiken via Postbus 185,
3830 AD Leusden
T 033 - 494 04 19
E info@keurslager.nl
www.keurslager.nl
/Keurslagers

Bladmanagement en redactie
Commond, Content for brands
Edmée Hiemstra
Vereniging van Keurslagers

Receptuur
Silvia Klein (Als het over koken gaat!)
Stephan van Oppenraaij
Rita Hooghuis

Fotografie
Scala Photography
Jeroen van Eijndhoven
Michel Campfens

Vormgeving
Commond, Content for brands

Druk
Koninklijke Drukkerij
Em. de Jong

Oplage
235.000 exemplaren

Frequentie
PROEF verschijnt 7 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 rust copyright.

Algemene opmerkingen over de recepten.
We geven de oventemperaturen steeds aan voor de heteluchtoven. Een gewone oven zet je ongeveer 15 graden 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 normaal formaat. Als je zwanger bent of een verzwakte weerstand hebt, moet je voorzichtig zijn met bepaalde voedingsstoffen, bijvoorbeeld met rauw vlees. Laat je hierover goed informeren.

KEURSLAGER

70 JAAR

Al 70 jaar verstand van lekker vlees

Dit jaar is het zeventig jaar geleden dat een groep vooraanstaande slagers in Utrecht de Vereniging van Keurslagers oprichtte. Het idee: de handen ineenslaan en samen ambachtelijk en lekker vlees verkopen. Op een verrassende en aantrekkelijke manier. Al gauw sloten slagers vanuit het hele land zich bij de vereniging aan.

Anno 2016 is de vereniging nog altijd springlevend, met rond de 500 aangesloten, zelfstandige slagerijen. Stuk voor stuk bijzondere winkels, met hun eigen specialiteiten en geschiedenis. Wat ze gemeen hebben? Vakmanschap, smaakvolle producten en aandacht voor de klant. Bovendien voldoet elke Keurslager aan hoge professionele eisen. Diverse keuringen en beoordelingen op onverwachte momenten waarborgen de kwaliteit. En dat bepaalt het succes. Vroeger, nu en over 70 jaar nog steeds!

