

PROEF

het vakmanschap van de Keurslager



6 | 2018

Genieten
DOE JE
samen



HOLLANDS KERSTDINER
Koester onze tradities

GOURMETTEN
Elke dag feest

VARIATIE
Wild van wild

IN DEZE PROEF

STAAT BIJ EEN RECEPT DIT ICOON?
DAN KUN JE OP [KEURSLAGER.NL/RECEPTVIDEO](https://keurslager.nl/receptvideo)
EEN VIDEOFILMPJE ZIEN VAN DE BEREIDING.



12

**SAMEN DELEN IS
SAMEN GENIETEN**



16

**WILD VAN WILD
LEKKER GEVARIEERD**



20

**BRUNCHEN:
PAK WAAR JE ZIN IN HEBT!**



24

**GOURMET MAAKT DE DAG
TOT EEN FEEST!**



28

**OOK IN DE WINTER
IS HET BBQ-WEER**



32

**SMAKELIJK SLOTAKKOORD
MET MOOIE DESSERTS**

**Koester de Hollandse
kerstkeuken!**



NEERLANDS TROTS IN DE HOOFDROL!

- 4 Lekker traditioneel: Beef Wellington
- 36 Bijgerechten die het feest compleet maken
- 37 Specials: altijd iets nieuws!
- 38 Cadeaugids
- 39 Puzzelen met kerst





Hoe kan ik Beef Wellington het beste bereiden?

Beef Wellington is een echte kerstklassieker. En het mooie is: je kunt het één dag van tevoren voorbereiden. Keurslager Mark Antonis uit Veldhoven: "Op de dag zelf hoef je het gerecht alleen nog maar af te bakken en heb je dus meer tijd voor de tafelgasten."

Lees verder op pagina 4

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)



[@keurslager](https://twitter.com/keurslager)



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

“Een mooi, traditioneel kerstgerecht, krokant en lekker mals van binnen.”



Met vlijmscherpe precisie snijdt Keurslager Mark Antonis een twaalfstal kerststerren uit een stuk bladerdeeg om de Beef Wellington feestelijk te versieren. Het is weer eens iets anders dan vlees snijden, maar met kerst mag dat. Mark: “Beef Wellington is iets speciaals, een mooi traditioneel kerstgerecht, met een krokante korst en lekker zacht van binnen.”

“D ie malse binnenkant bereik je door te kiezen voor zacht vlees”, vertelt Mark. “Traditioneel gebruik je runderhaas. Wil je iets minder geld aan het vlees uitgeven, dan is zijlende of diamanthaas een uitstekend alternatief. Overigens kan een vulling met zalm ook verrassend lekker uitpakken.”

Ook voor beginners?

Mark heeft wel een idee waarom juist dit gerecht zo populair is tijdens het decemberfeest. “De bereiding is bewerkelijk en met het kerstdiner willen we laten zien waartoe we in staat zijn in de keuken.” Betekent dit dat het eigenlijk geen gerecht is voor beginners? Mark: “Lastig is het niet, maar je moet wel wat fingerspitzengefühl hebben om alles mooi in het bladerdeeg te rollen en de rol goed te kunnen sluiten, anders loopt het vocht uit het vlees weg.”



Lekker knapperig

Mark geeft nog één aandachtspunt mee: “Let erop dat de temperatuur van het vlees vóór het bakken niet hoger is dan 4 graden. Plaats de rol, voor bereiding in de oven, eerst in de koelkast. Die lage temperatuur is nodig om ervoor te zorgen dat het vlees niet te gaar wordt. Het bladerdeeg heeft ongeveer twintig minuten nodig om goed gaar en lekker knapperig te worden.”

Beef Wellington

⌚ 80 MINUTEN 🍴 4-6 PERSONEN 🍽️ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 800 g ossenhaas
- 300 g serranoham
- 3 eetlepels olijfolie
- 400 g kastanjechampignons, in grove stukken
- 250 g gekookte kastanjes
- 200 g sjalotten, in grove stukken
- 2 tenen knoflook, schoongemaakt
- 1 rol bladerdeeg (270 g)
- 2 takjes tijm, de blaadjes
- 4 eetlepels paneermeel
- 2 eieren, gesplitst
- 1 eetlepel Engelse mosterd
- Peper en zout

BEREIDING

1. Zorg dat de ossenhaas goed koud is en rol deze door peper en zout.
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak in 4 minuten het vlees goudbruin (ook de kopse kanten).
3. Haal het vlees uit de pan en wrijf, met een kwastje, de ossenhaas heel dun in met mosterd en zet hem in de koeling terug.
4. Maal de champignons, sjalotten, kastanjes, knoflook en tijmblaadjes in de keukenmachine geheel fijn tot een bruine pasta. Bak deze in een droge koekenpan totdat het vocht is verdampt en zet het daarna in de koeling.
5. Spreid plastic folie uit op het werkblad en leg er de serranoham dakpansgewijs op.
6. Smeer de koude pasta gelijkmatig over de ham uit. Strooi wat paneermeel op de plek waar de ossenhaas komt te liggen en leg het afgekoelde vlees er op.
7. Rol met behulp van de folie het vlees in de ham. Rol dit stevig op en draai de uiteinden losjes dicht en leg het pakketje in de koeling (of 10 minuten in de vriezer).
8. Leg nieuwe folie op het werkblad en rol het deeg er op uit. Haal de ossenhaas uit de koeling, uit de folie en leg hem vervolgens op het deeg. Rol met behulp van de folie het deeg strak om het vlees heen. Zorg ervoor dat er geen lucht onder zit.
9. Sluit de naden goed af, bevochtig het deeg een beetje en vouw het deeg bij de kopse kanten goed op elkaar. Verwijder overtollig deeg. Rol het strak in de folie en leg de rol 2 uur in de koeling.
10. Verwarm de oven op 200 graden.
11. Haal de rol uit de koeling en uit de folie, splits de eieren, haal het kwastje goed door de eidooiers en kwast de rol in met eigeel en bestrooi het met zeezout.



12. Leg keukenpapier op het bakblik en strooi een beetje paneermeel waar de Beef Wellington komt te liggen om het overtollige vocht op te nemen, zodat de korst aan de onderkant krokant blijft. Leg de Beef Wellington met de naad naar beneden op het bakblik.
13. Trek met de achterkant van een mes mooie strepen over het deeg. Gaatjes prikken in het deeg is niet nodig.

14. Bak de rol in 25 minuten medium rare en tot het deeg goudbruin en knapperig is. De kerntemperatuur moet 52 graden zijn. Laat de rol 10 minuten rusten. Houd er rekening mee dat tijdens het rusten de temperatuur nog op kan lopen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 845 KCAL (3550 KJ). EIWIJ: 62 G.
VET: 46 G (WAARVAN 29 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 43 G.

December is een maand boordevol oer-Hollandse tradities. Van pakjesavond tot en met de oliebolle op oudejaarsavond. Toch kijken we voor het kerstdiner vaak over de grens. Dit jaar doen we het anders: Neerlands trots in de hoofdrol! Met onder andere Hollandse haring, een mooie tomatensoep en een prachtige runderrollade. Feestelijk uit onze éigen keuken!

Koester de Hollandse kerstkeuken!





WEETJE

Garen in het zuur wordt ook wel ceviche genoemd. Door de vis te marineren in zuur, verandert de samenstelling van de proteïnen in de vis en krijgt hij een andere structuur.

CEVICHE VAN HARING EN RADIJS

⌚ 30 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🎭 AMUSE

BENODIGDHEDEN

- 1 Hollandse haringfilet, in stukjes van 3 centimeter (75 gram)
- 1 rode sjalot, gesnipperd
- 1 kleine Chioggia biet, julienne gesneden
- 5 grof gehakte hazelnoten
- 4 eetlepels citroensap
- 1 theelepel citroenrasp
- 1 theelepel honing
- Olijfolie
- Peper en zout

BEREIDING

1. Meng de sjalot met het citroensap en -rasp, een theelepel olijfolie en de honing. Breng het mengsel op smaak met peper en zout.
2. Leg de stukjes haring in deze 'tijgermelk' en laat het 30 minuten staan.
3. Haal de haring uit de tijgermelk, verdeel de stukjes over vier amuselepels en garneer ze met de Chioggia biet en hazelnoot.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 65 KCAL (275 KJ).
EIWIT: 4 G. VET: 4 G (WAARVAN 3 G ONVERZADIGD).
KOOLHYDRATEN: 3 G.

WEETJE

Tijgermelk is de spannende naam voor een marinade van citroensap, zout en peper. Soms gaan er nog andere smaakmakers doorheen, zoals knoflook, gember, sojasaus en koriander.

HOLLANDSE TOMATENSOEP MET GEROOSTERDE DRUIVEN

⌚ 30 MINUTEN, EXCLUSIEF OVENTIJD

👤 4 PERSONEN 🍴 VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 kg rijpe tomaten, in grove stukken
- 1 tros blauwe druiven
- 4 eetlepels walnootolie
- 1 eetlepel frambozenazijn
- 8 pecannoten, geroosterd
- 3 laurierblaadjes
- Olijfolie
- 4 eetlepels medium sherry
- 2 rode uien, in halve ringen
- Peper en zout

BEREIDING

1. Verwarm de oven op 200 graden. Doe de tomaten in een pan die in een oven kan. Voeg 4 eetlepels olijfolie, de frambozenazijn en de laurierblaadjes toe, geef er smaak aan met peper en zout en plaats het geheel 45 minuten in de oven.

2. Verwarm 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan, fruit hierin 5 minuten de halve uienringen en blus ze af met sherry.

3. Neem de pan uit de oven en verwijder de laurierblaadjes. Voeg het rode uienmengsel toe en pureer het geheel tot een gladde soep.

4. Knip kleine trosjes van de druiven en plaats ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet ze in de oven en rooster ze ongeveer 15 minuten.

5. Warm de soep goed door en verdeel ze over 4 kommen. Leg er de druiventrosjes in met enkele geroosterde pecannoten. Druppel er tot slot wat walnootolie in.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 600 KCAL (2520 KJ), EIWIJ: 4 G.

VET: 57 G (WAARVAN 50 G ONVERZADIGD), KOOLHYDRATEN: 15 G.





Bekijk ook het
bereidingsfilmpje.

WEETJE

HOEZO HUZAREN?

In vroeger eeuwen waren Huzaren – Hongaarse huurlingen – actief als verkenner. Ze trokken voor de troepen uit, vijandelijk gebied in. Eten bereiden op vuur? Uit den boze, de vijand zou hen zien. Daarom namen ze, volgens de overlevering, vooraf klaargemaakt voedsel mee of etenswaar dat rauw te eten was. Vandaar de huzarentartaar!



HUZARENTARTAAK VAN BIEFSTUK EN AARDAPPEL

⌚ 30 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍽️ TUSSENGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 200 g Hollandse biefstuk
- 4 middelgrote aardappelen
- 2 kleine sjalotjes, fijngesnipperd
- 2 augurken, in stukjes gesneden
- 1 eetlepel fijngesneden dragon
- 1 eetlepel citroen-mayonaise
- 1 eetlepel crème fraîche
- 1 Granny Smith appel
- ½ bosje bieslook
- ½ bosje kervel
- 4 eetlepels piccalilly
- Olijfolie
- Peper en zout

BEREIDING

1. Vries de biefstuk licht aan. Schil de aardappelen en snijd ze in piepkleine blokjes. Breng water aan de kook en blancheer de aardappelblokjes 1 minuut, niet te gaar. Laat ze afkoelen nadat ze afgespoeld zijn.
2. Schil de appel en snijd deze in net zulke kleine blokjes als de aardappel. Hak de bieslook fijn en meng dit met de aardappel- en appelblokjes. Schep er vervolgens de stukjes augurk doorheen.
3. Roer de citroenmayonaise los met de crème fraîche, breng het op smaak met peper en zout en meng dit door de aardappelsalade.
4. Verwarm de piccalilly en zeef er de groenten uit. Roer er 2 eetlepels olijfolie doorheen en laat het afkoelen.
5. Snijd met een scherp mes kleine blokjes van de biefstuk. Roer het vlees voorzichtig door een eetlepel olijfolie, peper, zout, de sjalot en fijngesneden dragon.
6. Vul een garneerring per persoon met eerst 2 eetlepels aardappelsalade en vervolgens 2 eetlepels biefstuktartaar. Druk het geheel goed aan, voordat de ring wordt verwijderd. Garneer elk timbaaltje met een pluk kervel en druppel er wat piccalilly-olie omheen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 335 KCAL (1405 KJ).
EIWIT: 15 G. VET: 18 G (WAARVAN 15 G ONVERZADIGD).
KOOHYDRATEN: 27 G.

TIP

BRUNOISE SNIJDEN

Wil je aardappeltjes, vlees, groenten of fruit brunoise snijden? Snijd er dan eerst reepjes van (julienne). Draai je product een kwartslag en snijd vervolgens alles tot even grote blokjes.



TIP

Honingmosterd maak je makkelijk zelf: een eetlepel honing mengen met vier eetlepels mosterd.



Bekijk ook het bereidingsfilmpje.

TIP

Serveer de rollade van procureur met gebakken aardappeltjes.

ROLLADE VAN PROCUREUR MET GESTOOFDE APPELTJES EN SALIE

⌚ 70 MINUTEN, EXCLUSIEF OVENTIJD 👤 4 PERSONEN 🍴 HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 kg rollade van procureur
- 5 eetlepels honingmosterd
- 4 kleine zure appels, geschild met steeltje eraan
- 1 kaneelstokje
- 4 kruidnagels
- 50 g suiker
- 500 ml rode wijn
- 1 citroen, de schil geraspt
- 1/2 bosje salie, de blaadjes
- 300 ml runderfond
- 100 g roomboter
- Zonnebloemolie
- Peper en zout

BEREIDING

1. Verwarm de oven op 130 graden. Besmeer de rollade met honingmosterd, peper en zout. Leg de rollade in een braadslede met rooster en gaar hem in ongeveer 2 uur. De kerntemperatuur moet dan ongeveer 75 graden zijn.
2. Smelt de suiker met 1 eetlepel water en laat het licht karamelliseren. Blus de karamel af met de rode wijn en voeg de citroenrasp, het kaneelstokje en kruidnagel toe. Leg er de geschilde appeltjes in en kook ze 20 minuten op laag vuur. Draai ze af en toe om.
3. Haal de appeltjes uit de pan en houd de helft van het kookvocht apart. Laat de rest ongeveer 10 minuten inkoken tot een stroop. Schenk dit over de appeltjes en laat ze afkoelen.

4. Smelt 20 gram van de roomboter in een steelpan en blus dit af met het apart gehouden kookvocht van de appeltjes. Voeg de runderfond toe en laat de saus voor de helft inkoken. Monteer de saus met de overgebleven 80 gram koude boter in stukjes. Hierna mag de saus niet meer koken.
5. Verhit 3 deciliter zonnebloemolie in een pannetje en frituur hierin de salieblaadjes. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze met de appeltjes en de saus bij de rollade.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 875 KCAL (3675 KJ). EIWIT: 50 G. VET: 53 G (WAARVAN 28 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 37 G.

KARNEMELKROOM MET YOGHURTIJS, KRUIDNAGELHONING EN SPECULOOS

⌚ 35 MINUTEN 🧑 4 PERSONEN 🍰 DESSERT

BENODIGDHEDEN

- 300 ml karnemelk
- 200 ml slagroom
- 1 dl honing
- 3 kruidnagels, gekneusd
- 1 kaneelstokje
- 500 ml yoghurtijs
- 4 speculoosjes, verkruideld
- 1 bakje basilicumcress

BEREIDING

1. Klop de karnemelk met de slagroom tot een lobbige geheel en verkruid met de speculoos.
2. Verwarm de honing met de kruidnagels en het kaneelstokje. Haal het van het vuur en laat de honing afkoelen.
3. Verdeel de karnemelkroom over vier glazen of bakjes, leg er een bolletje yoghurtijs in, besprenkel dit met de honing en garneer het met de verkruidelde speculoosjes en basilicumcress.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 425 KCAL (1785 KJ). EIWIT: 5 G.

VET: 24 G (WAARVAN 7 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 47 G.



Genieten DOE JE samen

Kerst. Sinterklaas. Oud en nieuw. Het zijn bij uitstek de momenten dat we samen willen zijn. Met familie, onze geliefden of gewoon een groep goede vrienden. Samen genieten. Bijvoorbeeld met een van deze grootse, feestelijke recepten die je gezellig samen kunt delen!

KIPPENDIJ MET CITROEN, HARISSA EN TUTTI FRUTTI

⌚ 40 MINUTEN 👥 6 PERSONEN 🍽️ PLATE-TO-SHARE

BENODIGDHEDEN

- 500 g kippendij
- 2 eetlepels harissa
- 1 citroen, het sap en de rasp
- 4 dl sinaasappelsap
- 1 zakje tutti frutti (375 g)
- 50 g gember, geschild en in plakjes
- 2 flinke tenen knoflook, gepeld en in plakjes
- Olijfolie
- Peper en zout

BEREIDING

1. Maak een marinade van de harissa door er 2 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels citroensap en de rasp aan toe te voegen. Wrijf hiermee de kippendijen in, bestrooi ze met peper en zout en zet ze een uur weg.
2. Verwarm 4 eetlepels olijfolie in een stoofpan en bak hierin de kippendijen rondom bruin. Voeg gember en knoflook toe en bak dit kort mee. Voeg het sinaasappelsap en de tutti frutti toe en laat het geheel 30 minuten stoven op middelhoog vuur.
3. Schep de kippendijen op een mooie schaal en bestrooi ze rijkelijk met de tutti frutti. Giet er het stovocht overheen. Serveer de kip met couscous.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 470 KCAL (1975 KJ).
EIWIT: 20 G. VET: 21 G (WAARVAN 17 G ONVERZADIGD).
KOOLHYDRATEN: 47 G.

WEETJE

TUTTI FRUTTI ITALIANO?

Nee, tutti frutti is géén echt Italiaans. Wat in de buurt komt, is 'tutti i frutti', wat letterlijk 'alle vruchten' betekent. Maar tutti frutti kennen we in Nederland al sinds de negentiende eeuw, als een mengsel van (onder meer) gedroogde pruimen en abrikozen.

EENDENBORST MET ZUURKOOL EN CRANBERRYSAUS

⌚ 30 MINUTEN, EXCLUSIEF OVENTIJD

👤 6 PERSONEN 🍴 PLATE-TO-SHARE

BENODIGDHEDEN

- 2 tamme eendenborsten (500 g)
- 3 kruidnagels
- 1 eetlepel venkelzaad
- 1 eetlepel kardemomzaad
- 2 theelepels chilivlokken
- 500 g fijne zuurkool
- 1 glas witte wijn
- 1 Granny Smith appel
- 150 g cranberries, heel, vers of uit de diepvries
- 1 eetlepel witte basterdsuiker
- 100 ml kookroom
- 200 ml rundvleesbouillon
- Roomboter
- Peper en zout

BEREIDING

1. Rooster de kruidnagels, het venkelzaad, het kardemomzaad en de chilivlokken en stamp ze fijn met behulp van een vijzel. Snijd met een scherp mes oppervlakkig een ruitenpatroon in de vetlaag van de eendenborsten en wrijf ze in met het specerijenmengsel. Laat het vlees 2 tot 3 uur rusten.

2. Verwarm de oven op 180 graden. Verhit een koekenpan (zonder boter) en bak hierin de eendenborsten op de vetlaag in ongeveer 2 minuten krokant. Draai ze om en bak ze nog een halve minuut.

3. Leg de eendenborsten op een met bakpapier beklede bakplaat met de vetlaag naar boven en bak ze in ongeveer 10 minuten rosé of tot een kerntemperatuur van 52 graden.

4. Halveer de Granny Smith, haal het klokhuis eruit en snij de appel in plakken. Doe daarna de zuurkool met de appel en de witte wijn in een pannetje, voeg 20 gram roomboter toe en kook het in 15 minuten gaar.

5. Schenk de kookroom in een steelpan en voeg de cranberries, suiker en bouillon toe. Breng het geheel aan de kook en laat de saus op matig vuur koken, totdat de cranberries opengspringen en de saus iets bindt. Breng het geheel eventueel op smaak met peper en zout.

6. Maak tranches van de eendenborsten, verdeel de zuurkool over een schaal, leg daar de eendenborsten op en schep er tot slot de cranberrysaus overheen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 300 KCAL (1260 KJ).

EIWIT: 17 G. VET: 20 G (WAARVAN 11 G ONVERZADIGD).

KOOLHYDRATEN: 8 G.



Bekijk ook het bereidingsfilmpje.

TIP

Serveer de eendenborst eventueel met aardappelpuree.



RUNDERZIJLENDE MET GEMENGDE PADDENSTOELN EN BALSAMICOJUS

⌚ 45 MINUTEN, EXCLUSIEF VRIES- EN OVENTIJD
 👤 6 PERSONEN ⌚ PLATE-TO-SHARE

BENODIGDHEDEN

- 500 g runderzijlende
- 250 g gemengde paddenstoelen, grof gesneden
- 2 rode sjalotten, in halve ringen
- 10 aardappeltjes in de schil, in blokjes
- 150 ml zoete balsamicoazijn
- Roomboter
- 2 citroentijmblaadjes
- 40 g veldsla
- Olijfolie
- Peper en zout

BEREIDING

1. Verwarm de oven op 65 graden. Smeer de zijlende in met olijfolie, peper en zout en leg deze een uur in de oven. De kerntemperatuur zal niet hoger worden dan 50 graden. Haal het vlees eruit en bak het in een koekenpan in 2 eetlepels olijfolie rondom bruin. Laat het vlees afkoelen en vries het licht aan.

2. Smelt 25 gram roomboter in een koekenpan en fruit hierin de sjalot. Voeg de aardappelblokjes toe en bak ze 5 minuten. Doe er de paddenstoelen bij en laat het geheel al omscheppend gaar worden. Breng het mengsel op smaak met peper en zout en roer er op het laatst de citroentijmblaadjes doorheen.

3. Haal het paddenstoelenmengsel uit de pan en houd het warm. Schenk de balsamicoazijn in de pan en laat het mengsel iets inkoken. Roer er 25 gram boter doorheen.

4. Haal de zijlende uit de vriezer en snijd met behulp van een scherp mes of snijmachine zeer dunne plakjes.

5. Verdeel de plakjes zijlende dakpansgewijs over een schaal, strooi er wat peper en zout overheen, leg in het midden wat veldsla en schep er het aardappel-paddenstoelenmengsel op. Verdeel er tot slot de balsamicoazijn overheen of serveer het erbij in een schaaltje.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 360 KCAL (1510 KJ).
 EIWIT: 22 G. VET: 17 G (WAARVAN 11 G ONVERZADIGD).
 KOOLHYDRATEN: 28 G.





VARKENSHAAS MET ROZE PEPERBESSEN EN HONINGCITROENSAUS

⌚ 30 MINUTEN, INCLUSIEF OVENTIJD

👤 6 PERSONEN 🍴 PLATE-TO-SHARE

BENODIGDHEDEN

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| - 2 varkenshaasjes (600 g) | - 1 eetlepel sherryazijn |
| - 1 eetlepel roze peperbessen | - 30 ml limoensap |
| - 1 theelepel kaneel | - 1 eetlepel grapefruitsap |
| - 500 g groene asperges | - 150 ml kippenbouillon |
| - 60 ml honing | - 20 g koude roomboter |
| - 60 ml sinaasappelsap | - Olijfolie |
| | - Peper en zout |

BEREIDING

1. Verwarm de oven op 160 graden. Meng met behulp van een vijzel de roze peperbessen met kaneel, peper en zout en smeer hiermee de varkenshaasjes in. Bak ze in 2 eetlepels olijfolie rondom bruin, leg het vlees in een ovenschaal en bak het in de oven in ongeveer 20 minuten tot een kerntemperatuur van 52 graden.

2. Laat voor de saus de honing karamelliseren in een steelpan. Blus hem af met sinaasappelsap, sherryazijn, limoen- en grapefruitsap en laat het iets karamelliseren. Voeg kippenbouillon toe en laat de saus tot de helft inkoken. Monteer de saus met de koude roomboter. Hierna mag de saus niet meer koken. Breng op smaak met versgemalen peper.

3. Snijd de houtige onderkant van de asperges af, blancheer ze 5 minuten in kokend water, dep ze droog en smeer ze in met olijfolie. Gril er in een grillpan mooie strepen op.

4. Snijd de varkenshaas in zo dun mogelijke plakjes en verdeel ze over een schaal. Schep er de honingcitroensaus overheen en leg er de asperges bovenop. Garneer eventueel met extra roze peperbessen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 225 KCAL (945 KJ).

EIWIT: 23 G. VET: 9 G (WAARVAN 6 G ONVERZADIGD).

KOOLHYDRATEN: 12 G.

WILD VAN... wild!

Elk jaargetijde kent zijn eigen karakter, ook in de keuken. In deze donkere maanden kunnen we weer genieten van de bijpassende stevige geuren en smaken: wild! Van hazenpeper tot hertenfilet. De Keurslager laat zien hoe gevarieerd die smaken kunnen zijn.

Carpaccio van wildzwijnham

⌚ 30 MINUTEN (EXCLUSIEF OPSTIJVEN GELEI, KAN EEN DAG VAN TEVOREN) 🍴 4 PERSONEN 🍽️ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 400 g wildzwijnham
- 4 eetlepels uitgebakken spekblokjes
- 8 gekookte kastanjes
- 2 stronkjes roodlof
- 1 doosje verse frambozen (200 g)
- 1 pakje diepvriesframbozen (250 g)
- 150 ml honing
- 100 ml water
- 3 blaadjes gelatine
- 60 ml frambozenazijn
- Kleine, groene kruidenblaadjes (of eetbare bloemetjes)
- 100 ml olijfolie
- Peper en zout

BEREIDING

1. Week de gelatineblaadjes in koud water, verwarm de honing met 100 ml water en los de gelatine erin op. Giet dit in een bakje en laat het 2 uur opstijven in de koelkast.
2. Maak de partjes van het roodlof los, snijd ze in de lengte doormidden en verdeel het over de bordjes.
3. Drapeer de wildzwijnham over het roodlof.
4. Verkruiemel de gekookte kastanjes, verdeel ze over de bordjes samen met de spekblokjes en de frambozen.
5. Stort de gelei van honing, door de

kom om te draaien en het blok gelei op een snijplank te laten glijden. Snijd de gelei vervolgens in blokjes en verdeel deze over de salade.

6. Klop een dressing van olie, azijn, peper en zout en de diepvriesframbozen.
7. Garneer met kleine groene kruidenblaadjes en druppel er de dressing over.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 595 KCAL (2500 KJ). EIWIJ: 30 G. VET: 34 G (WAARVAN 27 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 41 G

TIP

Serveer er platbrood bij met boter.

Hertenfilet met portsaus

⌚ 60 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍽️ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 750 g hertenfilet
- 1 eiwit
- 1 sjalot, gesnipperd
- 200 ml rode port
- 300 ml rode wijn
- 1 kaneelstokje
- Schil van 1 sinaasappel (zonder het wit)
- 500 ml wildfond
- Maizena
- 1 eetlepel rode bessengelei
- Rodewijnazijn
- Roomboter en olijfolie
- 1 eetlepel versgemalen zwarte peper
- 1 eetlepel zeezout

BEREIDING

1. Verwarm de oven op 100 graden. Bestrijk het vlees met losgeklopt eiwit en rol het vlees door een mengsel van zwarte peper en zeezout.
2. Verhit 2 eetlepels olie en 30 gram roomboter in een koekenpan en bak het vlees rondom bruin en voeg op het laatst nog eens 20 gram roomboter toe.
3. Zet het vlees 80 minuten in de oven tot de kerntemperatuur 50 graden is.
4. Laat de sjalot met de port, de wijn, het kaneelstokje en de sinaasappelschil inkoken tot 1 deciliter.

5. Voeg de wildfond toe en laat dit verder inkoken tot 2,5 deciliter. Zeef de saus en bind het geheel met maizena.
6. Breng de saus op smaak met de rode bessengelei en rodewijnazijn.
7. Dek het vlees af met aluminiumfolie, laat het 10 minuten rusten, snijd het vervolgens in plakken en serveer het met de saus.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 500 KCAL (2100 KJ).

EIWIT: 48 G. VET: 22 G (WAARVAN 12 G ONVERZADIGD).

KOOLHYDRATEN: 15 G.

TIP

Serveer dit gerecht met aardappelknolselderijpuree met truffel en gekonfijte sjalot (zie pagina 36).



Eendenbout met krieltjes

⌚ 60 MINUTEN ⌚ 4 PERSONEN ⌚ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 4 eendenbouten
- 2 theelepels jeneverbessen, gekneusd
- Schil en sap van 2 sinaasappels
- 8 tenen knoflook, geplet
- 1 eetlepel bruine basterdsuiker
- 1 dl ruby port
- 8 laurierblaadjes
- 1 kg geschilde krielaardappeltjes
- 3 takjes rozemarijn
- Roomboter
- Peper en zout

BEREIDING

1. Verwarm de oven op 200 graden. Leg de bouten in een schaal en voeg de gekneusde jeneverbessen, knoflook, sinaasappelschil, basterdsuiker, port en laurierblaadjes toe. Laat het geheel een uur afgedekt marineren.
2. Vet een ovenschaal in en leg hierin de krielaardappeltjes.
3. Dep de eendenbout droog en leg ze met de huid naar beneden op de krielaardappeltjes. Bestrooi het geheel met peper en zout.
4. Zet de schaal in de oven en draai na

20 minuten de eendenbouten om (dus met de huid naar boven) en laat het nog 20 minuten in de oven staan. De laatste 5 minuten op grillstand.

5. Haal de schaal uit de oven en laat het vlees even rusten op een voorverwarmde schaal.

6. Schep de aardappeltjes om en strooi er zout en peper over. Garneer met rozemarijntakjes.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 760 KCAL (3190 KJ). EIWIJT: 20 G. VET: 46 G (WAARVAN 30 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 59 G.

TIP

Serveer dit gerecht met saffraanperen (zie pagina 36).

Klassieke hazenpeper

⌚ 180 MINUTEN EN 24 UUR MARINEREN

👤 4 PERSONEN 🍴 HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

HAZENPEPER

- 2 kilo hazenbouten (voorpoten)
- 100 g ontbijtspek, in blokjes
- 100 ml cognac
- 500 ml wildfond
- 200 g ontbijtkoek
- 50 g bloem
- 250 g kleine, witte champignons
- 250 g sjalotjes, schoongemaakt
- Roomboter
- Peper en zout

BENODIGDHEDEN

MARINADE

- 1 fles stevige rode wijn
- 100 ml balsamicoazijn
- 4 takjes peterselie
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 5 gekneusde jeneverbessen
- 2 kruidnagels
- 10 gekneusde peperkorrels
- 2 uien, in ringen
- 2 teentjes knoflook
- 2 wortels, in stukjes

BEREIDING

1. Doe alle ingrediënten voor de marinade in een grote kom en laat hierin de hazenbouten 24 uur marineren. Draai ze af en toe om.

2. Schep de hazenbouten uit de marinade, dep ze droog en bestrooi ze met peper en zout. Verhit 100 gram roomboter in een ruime braadpan en braad de bouten rondom bruin.

3. Zeef de marinade, zet de gezeefde groenten en kruiden apart en bewaar het vocht.

4. Neem het vlees uit de pan en voeg de spekblokjes aan het braadvet toe en laat ze knapperig bakken.

5. Bak nu de uitgelekte groenten en kruiden van de marinade nog even mee. Blus af met cognac.

6. Schenk het marinadevocht en de wildfond erbij en laat het geheel warm worden. Voeg de aangebraden hazenbouten toe en laat het 120 minuten stoven.

7. Schep de hazenbouten uit de pan. Pluk het vlees van de botjes als de bouten zijn afgekoeld.

8. Kneed 50 gram roomboter met de bloem (beurre manié) en meng dit goed.

9. Verdeel de beurre manié door de saus terwijl die aan de kook wordt gebracht. Blijf roeren tot de saus begint te binden.

10. Voeg het geplukte vlees, de sjalotten, champignons en de ontbijtkoek toe aan de saus en laat het gerecht nog 20 minuten doorgaren voordat je het serveert.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 1150 KCAL (4830 KJ).

EIWIT: 69 G. VET: 51 G (WAARVAN 28 G ONVERZADIGD).

KOOLHYDRATEN: 66 G.



WARM AANBEVOLEN: brunch!

PASTINAAKSOEP MET ROOKVLEES

⌚ 45 MINUTEN 👥 4 PERSONEN

🍴 VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 150 g rookvlees,
- 1 eetlepel olijfolie
- reepjes
- 3 cm verse
- 400 g pastinaak
- gember, geschild
- 1 klein bosje
- en fijngesneden
- waterkers
- 1 liter kippen-
- 2 Granny Smith
- bouillon
- appels
- 150 ml crème
- 1 grote ui,
- fraîche
- fijngesneden
- Peper en zout

BEREIDING

1. Schil de pastinaken en snijd ze in blokjes. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd één appel in blokjes en de andere in dunne reepjes. Verhit de olie in een ruime pan en fruit de ui op matig vuur. Voeg de blokjes pastinaken en appel toe en bak deze kort mee. Meng er de gember doorheen en schenk de bouillon erbij. Breng dit aan de kook, zet het vuur lager en laat het ongeveer 20 minuten zachtjes koken tot de pastinaken en appels heel zacht zijn.

2. Pureer de soep met een staafmixer en meng er de crème fraîche door. Op smaak brengen met zout en versgemalen peper.

3. Serveer de soep met rookvlees, dunne reepjes appel en waterkers.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 335 KCAL
(1405 KJ). EIWIT: 12 G. VET: 17 G (WAARVAN
8 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 31 G.

Omdat het gisteravond laat werd en het ontbijt wat te vroeg komt. Of omdat je het ontbijt eens wilt overslaan. Of gewoon omdat het gezellig is: brunchen! Met z'n allen rond een rijkelijk gedekte tafel met uiteenlopende gerechten. Pak waar je zin in hebt!

EXTRA

Vleeswaren, rechts bij de pastinaaksoep:

- Varkensrollade
- Rauwe ham
- Kalfsfricandeau
- Gebraden rosbief



OOSTERSE WRAP MET PULLED BEEF

⌚ 20 MINUTEN (EXCL. 6 UUR SUDDEREN)

👤 4 PERSONEN ⌚ VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 500 gram sukadelappen
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 rundvleesbouillonblokje
- 1,5 liter kokend water
- 4 teentjes knoflook, grof gesneden
- 1 steranijs
- 1 kaneelstokje
- 2 chilipepers, fijngesneden
- 2 theelepels venkelzaad
- 1 theelepel korianderzaad
- 4 tortillawraps
- 1 komkommer, in reepjes gesneden
- 2 lente-uitjes, in ringetjes
- Peper en zout

SAUS

- 4 eetlepels hoisinsaus
- 4 eetlepels oestersaus
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel honing
- 1 eetlepel rijstazijn

BEREIDING

1. Kruid de sukadelappen met peper en zout. Verhit in een pan de olijfolie en bak het vlees aan, zodat het van buiten bruin wordt. Voeg het water, het bouillonblokje, knoflook, steranijs, het kaneelstokje, chilipepers, venkelzaad en korianderzaad toe.

2. Laat het gerecht 6 uur op laag vuur sudderen met de deksel op de pan. Maak er daarna pulled beef van door het vlees met twee vorken uit elkaar te halen.

3. Meng in een kom alle ingrediënten voor de saus. Verwarm de wraps kort, volgens de aangegeven bereidingswijze.

4. Smeer wat saus op de wraps, met daarop wat lente-uitjes en komkommer. Beleg met pulled beef en breng nog een laagje saus over het vlees aan. Rol de wrap voorzichtig en strak op. Snijd deze doormidden en serveer de wraps met chilisaus.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 530 KCAL
(2225 KJ). EIWIT: 35 G. VET: 19 G (WAARVAN
14 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 54 G.

FEESTELIJK GEHAKTBROOD

⌚ 30 MINUTEN EN 110 MINUTEN OVENTIJD

👤 4 PERSONEN 🍽️ VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 400 g saucijzen
- 24 plakjes gerookte platte spek
- 450 g kalkoenfilet
- 1 ui, fijngehakt
- 2 eetlepels verse broodkruimels
- 8 salieblaadjes, gehakt, plus een paar kleine blaadjes om te serveren
- 250 g cranberry-compote
- 2 eetlepels olijfolie
- Peper en zout

BEREIDING

1. Verwarm de olijfolie in een braadpan. Bak de ui voorzichtig in de pan gedurende 8 tot 10 minuten tot deze glazig is.

2. Vet het cakeblik goed in. Leg de plakjes spek zo dat de bodem en zijanten van het blik bedekt zijn met overlappend spek. Strooi het broodkruim op de spek.

3. Haal het velletje van de saucijzen. Voeg de saucijzen en salie toe als de ui is afgekoeld. Meng alles door elkaar en doe de helft van het mengsel in het blik. Verspreid een derde van de cranberrycompote over deze laag.

4. Snijd elke kalkoenfilet in drie reepjes en breng ze op smaak met peper en zout. Leg ongeveer de helft van de kalkoen op de vulling. Bedek dit met de resterende vulling, de cranberrycompote en kalkoen op dezelfde manier. Zorg ervoor dat er geen openingen tussen de lagen zijn. Vouw het overhangende spek naar binnen en wikkel het blik in met aluminiumfolie.

5. Verwarm de oven op 180 graden en bak het gehaktbrood gedurende 1,5 uur. Haal het bakblik uit de oven en laat het 10 minuten afkoelen. Haal de folie eraf en het gehaktbrood uit het blik en bak het gehaktbrood nog 15 tot 20 minuten tot de buitenkant knapperig en bruin is. Laat dit minstens 15 minuten rusten alvorens te serveren. Bedek het gehaktbrood met de gereserveerde salieblaadjes en snijd het dan in plakjes.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 695 KCAL (2920 KJ).

EIWIT: 56 G. VET: 39 G (WAARVAN 26 G ONVERZADIGD).

KOOLHYDRATEN: 29 G.



EXTRA

Lekker bij het gehaktbrood: Waldorfsalade (rechtsboven) en/of rauwkostsalade.

KALFSRAGOUT MET MORILLES EN ERWTJES

⌚ 90 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍽️ VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 500 g kalfsfricandeau, in blokjes
- 1 runderbouillonblokje
- 1 ui, grof gesneden
- 1 wortel, plakjes
- 1 laurierblad
- 1 teentje knoflook
- 25 g gedroogde morilles
- 1 glas witte wijn
- 50 g roomboter
- 50 g bloem
- 100 g doperwten (diepvries)
- 125 ml slagroom
- 4 ragoutbakjes
- 20 g peterselie, fijngesneden
- Peper en zout

BEREIDING

1. Leg de blokjes kalfsfricandeau in een ruime pan samen met het bouillonblokje, ui, wortel, laurier, knoflook, peper en zout. Vul de pan met water tot alles net onder staat en breng het geheel aan de kook. Laat 45 minuten zachtjes sudderen. Giet het vocht af en bewaar deze bouillon.

2. Haal het vlees uit de groenten en kruiden en snijd het vlees fijn. Laat de morilles ondertussen in de witte wijn weken.

3. Maak een zogenoemde roux, door 50 gram boter te laten smelten en 50 gram bloem toe te voegen. Roer totdat de bloem loslaat en een bal vormt. Voeg scheutje voor scheutje de bouillon toe en blijf roeren, totdat een mooi gladde saus ontstaat.

4. Voeg daarna de slagroom toe en warm al roerende alles goed door. Breng dit op smaak met peper en zout. Voeg het vlees, de morilles, de wijn en doperwtjes toe en meng alles door elkaar.

5. Verwarm de bakjes volgens de verpakking en vul ze daarna met de ragout en garneer met peterselie.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 640 KCAL (2690 KJ).

EIWIT: 35 G. VET: 37 G (WAARVAN 16 G ONVERZADIGD).

KOOLHYDRATEN: 35 G.

Gourmet

EEN FEEST OP TAFEL



Groot en klein vinden het feestelijk én gezellig: gourmets! Voor wie naast de bekende gourmet-klassiekers eens wil uitpakken, heeft de Keurslager bijzondere suggesties. Denk eens aan boeuf stroganoff of cordon bleu. Maak het feest extra feestelijk!

RUSSISCHE BOEUF STROGANOFF

⌚ 10 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN

🍴 GOURMETGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 200 g biefstuk
- 2 eetlepels gezouten boter
- 100 g bospaddenstoelen, in plakjes
- 100 g paprika, in verschillende kleuren en in reepjes
- ½ gesnipperde rode ui
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 20 g peterselie, fijngesneden
- 50 ml crème fraîche
- Peper en zout

BEREIDING

1. Snijd de biefstuk in 8 gelijke stukjes.
2. Bak de stukjes vlees in een gourmetpannetje met wat boter. Voeg tijdens het bakken peper en zout toe. Neem de biefstukjes uit de pan en leg ze alvast op het bord.
3. Bak in hetzelfde pannetje de rode ui, bospaddenstoelen en paprika mooi goudbruin. Voeg een beetje tomatenpuree toe en roer met een lepel crème fraîche alles tot een saus. Roer de peterselie erdoorheen en serveer de stroganoffsaus over het vlees.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 170 KCAL (715 KJ). EIWIT: 13 G. VET: 11 G (WAARVAN 4 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 4 G.



ENGELSE VARKENSHAAS MET STERANIJS EN SINAASAPPEL

⌚ 30 MINUTEN MARINEREN, 10 MINUTEN BEREIDEN 🍴 4 PERSONEN 🍴 GOURMETGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 500 g varkenshaas, plakken
- 3 eetlepels worcestershiresaus
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 sinaasappel, in partjes
- 1 sinaasappel, uitgeperst
- 2 stuks steranijs
- 1 eetlepel rietsuiker
- 40 g veldsla
- Peper en zout

BEREIDING

1. Marineer de plakjes varkenshaas 30 minuten in de worcestershiresaus.
2. Bak de knoflook en steranijs met olijfolie kort in een pannetje. Voeg de gemarineerde varkenshaasplakjes toe en bak ze om en om mooi bruin.
3. Voeg wat sinaasappelsap en een vierde deel van de suiker toe en laat het kort inkoken tot een stroperig sausje.
4. Serveer het gerecht met wat veldsla.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 250 KCAL (1050 KJ). EIWIT: 29 G. VET: 10 G (WAARVAN 8 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 10 G.



BELGISCHE KALFSLEVER MET GEBAKKEN APPEL

⌚ 15 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 GOURMETGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 400 g kalfslever, plakjes
- 80 g bloem
- 2 stevige appels
- 3 eetlepels bakboter
- 20 g kervelblaadjes
- Peper en zout

BEREIDING

- 1.** Schil de appels en maak met een meloenboor kleine bolletjes. Bak de bolletjes in een eetlepel bakboter in ongeveer 5 minuten gaar. Houd ze warm.
- 2.** Kruid de kalfsleverlapjes met peper en zout. Leg de lever in de bloem en klop het af.
- 3.** Smelt twee eetlepels bakboter

in een pannetje. Als de boter goed heet is, bak de lever dan aan beide zijden ongeveer 3 minuten.

- 4.** Serveer met appeltjes en wat kervelblaadjes.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 300 KCAL
(1260 KJ). EIWIJ: 20 G. VET: 13 G (WAARVAN
5 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 25 G.

WEETJE

AMERIKAANS GOURMET?

Dankzij de diverse, kleine gerechtjes die samen een feestelijke maaltijd opleveren, leent gourmet zich prima voor het principe van een Amerikaans feest: iedereen bereidt thuis iets voor en neemt wat mee. Niemand staat lang in de keuken en toch is er een prachtige tafel vol lekkers.



DEENSE KIP CORDON BLEU MET DILLE-BIESLOOKBOTER

⌚ 30 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 GOURMETGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 2 kipfilets
- 100 g roomboter
- 4 plakjes gekookte ham
- 20 g bieslook, fijngesneden
- 100 g Danish Blue
- 20 g dille, fijngesneden
- Panko
- Olijfolie
- Bloem
- Peper en zout
- 1 ei, losgeklopt

BEREIDING

- 1.** Meng de fijngesneden kruiden door de op kamertemperatuur gekomen boter. Wikkel dit in plastic folie en draai er een worst van. Bewaar deze in de vriezer tot gebruik.
- 2.** Leg de kipfilets onder een stukje folie en sla ze platter. Bestrooi ze met peper en zout. Snijd ze in 8 gelijke stukken. Beleg het midden met een half plakje ham en een stukje Danish Blue. Vouw de kipfilets dicht en steek vast met een prikker.

- 3.** Haal de kipfilets door de bloem, het losgeklopte ei en als laatste door de panko.
- 4.** Doe een beetje olie in een gourmetpannetje en bak de kipfilets aan beide kanten gedurende ongeveer 4 tot 5 minuten tot ze goed gaar zijn van binnen. Snijd een plakje van de kruidenboter en laat deze op het vlees smelten.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 450 KCAL (1890 KJ). EIWIJ: 32 G.
VET: 31 G (WAARVAN 12 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 10 G.



Het is áltijd BBQ-weer!

Barbecue? In de winter? Voor een echte barbecue-liefhebber is het áltijd weer om te barbecueën. Júist in de winter, als het buiten koud is, brengen de gloeiende kolen warmte. Letterlijk en figuurlijk. Zorg wel voor geschikte recepten én de juiste voorbereiding. Je Keurslager helpt je er graag bij.

Groentenspiesen

⌚ 45 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 BBQ-GERECHT

BENODIGDHEDEN

- 2 winterwortels, in plakjes
- 1 knolselderij, in blokjes
- 2 rode bieten, in blokjes
- 20 roosjes broccoli
- 100 g spinazie
- 2 teentjes knoflook, gepeld
- 25 g pompoenpitten
- Olijfolie
- Peper en zout

BEREIDING

1. Verhit de barbecue tot 200 graden (indirecte garing), en week 8 houten satéprikkers in water.
2. Was alle groenten en leg iedere groentesoort apart op een stuk aluminiumfolie. Giet er wat olijfolie over en breng deze op smaak met peper en zout. Vouw de folie dicht, leg de groentepakketjes op de barbecue en gaar deze ongeveer 30 minuten tot de groenten beetgaar zijn.
3. Haal de pakketjes van de barbecue en rijg de groenten om en om aan de geweepte prikkers.
4. Was de spinazie en doe de blaadjes in een blender. Voeg de knoflook en pompoenpitten toe. Draai dit fijn en schenk zoveel olie bij dat de pesto de gewenste dikte krijgt. Breng goed op smaak met peper en zout.
5. Gril de groentespiesen op de barbecue. Verdeel ze over de borden en schep de spinaziepesto rond de spiesen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 195 KCAL (820 KJ). EIWIT: 8 G. VET: 8 G (WAARVAN 1 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 15 G.

Zalm in limoncellosaus

⌚ 30 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 GOURMETGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 cederhouten BBQ-plank (te koop bij diverse kookwinkels)
- 600 g zalmfilet
- 250 ml limoncello
- 10 g grof zeezout
- Rasp van 1 citroen
- Muntblaadjes voor de garnering
- Citroensaus**
- 2 eetlepels lemon curd
- 50 ml limoncello
- Sap van 1 citroen

BEREIDING

1. Maak een marinade van de limoncello, het zout en de citroenrasp. Snijd de zalmfilet in 4 stukken. Giet de limoncellomarinade erbij, sluit dit af in een kommetje en laat de zalm 3 uur in de koelkast marineren.
2. Week een BBQ-plank minstens 1 uur in koud water. Verhit de barbecue tot 150 graden (directe methode). Haal, zodra de barbecue op temperatuur is, de plank uit het water en leg deze direct boven de hete kolen. Haal ondertussen de zalm uit de limoncellomarinade.
3. Maak de citroensaus door de ingrediënten goed te mengen.
4. Draai de plank na 5 minuten om, leg nu de zalmfilets op de plank. Laat de zalm garen op de barbecue met het deksel gesloten tot een kerntemperatuur van 50 graden. Zorg ervoor dat de eiwitten in de zalm niet stollen, zodat de lamellen van de zalm losgehaald kunnen worden.
5. Haal de zalm van het plankje en laat deze 5 minuten rusten. Serveer de zalm met de citroensaus en muntblaadjes.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 400 KCAL (1680 KJ). EIWIT: 29 G. VET: 24 G (WAARVAN 20 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 11 G.

TIP

ZET HEM UIT DE WIND!

In de zomer is het al verstandig, maar zeker in de winter geldt: zet de barbecue als het even kan uit de wind. Zo gaat er minder energie en warmte verloren. Dat gaat in de winter namelijk nog veel sneller dan in de zomer. En als je een barbecue moet aanschaffen: een exemplaar met deksel is essentieel. En vanwege de extra 'isolatie' is een barbecue met een dikke (of dubbele) wand voor winterse barbecuepartijtjes ook erg welkom.



Zie voor het principe van indirecte garing het filmpje op www.keurslager.nl

Lamsduo met glühweinjus

⌚ 60 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 BBQ-GERECHT

BENODIGDHEDEN

- 2 lamsrack
- 2 lamsfilets
- 4 takjes rozemarijn, grof gehakt
- 4 takjes tijm, grof gehakt
- 8 teentjes knoflook, 4 fijngehakt en 4 ongepeld
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel mosterd
- 200 g verschillend gekleurde wortels
- 1 sinaasappel
- Peper en zeezout

Voor de glühweinjus

- 1 sinaasappel
- ½ citroen
- ½ fles rode wijn
- 100 ml water
- 2 kruidnagels
- 1 kaneelstokje
- 2 steranijs
- 100 g suiker

TIP

METEN IS WETEN

De kerntemperatuur van vlees is de letterlijke graadmeter om te bepalen of het de juiste garing heeft. In de winter is dat misschien nóg belangrijker, aangezien het dan langer kan duren voor de juiste temperatuur is bereikt. Wil je niet op de gok aanschuiven aan tafel, dan zul je moeten meten!

BEREIDING

1. Verhit de barbecue tot 150 graden (directe garing).
2. Snijd de sinaasappel en citroen in partjes voor de glühweinjus. Doe alle ingrediënten in een pan en verwarm tot het bijna kookt (niet laten koken). Laat de jus vervolgens tien minuten trekken. Zeef de glühwein en laat deze voor de helft inkoken.
3. Meng de knoflook met de olijfolie en mosterd en smeer de lamsracks en lamsfilets daarmee in. Kruid het vlees daarna met peper en zout en de grof gehakte kruiden en leg deze op de barbecue. Gaar beide vervolgens

tot een kerntemperatuur van 53 graden.

4. Maak de worteltjes schoon en leg ze in een bakblik, doe de ongepelde tenen knoflook erbij met het sap van de sinaasappel en leg ze op de barbecue gedurende 20 tot 25 minuten.

5. Neem het vlees van de barbecue en laat het onder aluminiumfolie rusten.

6. Rasp over de wortels wat sinaasappelschil en wat tijmblaadjes. Serveer het vlees met de wortels en glühweinjus.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 800 KCAL (3360 KJ).

EIWIT: 51 G. VET: 47 G (WAARVAN 37 G ONVERZADIGD).

KOOLHYDRATEN: 37 G.





Kalfsribeye met tonijnsaus

⌚ 60 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🔥 BBQ-GERECHT

BENODIGDHEDEN

- 600 g kalfsribeye

Tonijnsaus

- 200 g tonijn in olie (blikje)
- 5 eetlepels mayonaise
- 3 eetlepels citroensap
- 3 eetlepels kappertjes
- 3 ansjovisfilets uit blik
- 2 eetlepels olijfolie
- 7 appelkappertjes
- Peper en zout

BEREIDING

1. Verhit de barbecue tot 135 graden (indirecte methode).
2. Wrijf het vlees in met peper en zout.
3. Plaats de ribeye op het rooster en verwarm het tot een kerntemperatuur van 45 graden. Dit duurt ongeveer 45 minuten. Haal het vlees van het rooster en verhit de barbecue tot 300 graden (directe methode). Schroeï het vlees nog 2 minuten per kant en laat de ribeye daarna nog 10 minuten rusten (ingepakt in aluminiumfolie).

4. Laat de tonijn uitlekken. Pureer de tonijn, mayonaise, citroensap, kappertjes, ansjovisfilets en de olijfolie met de staafmixer tot een gladde saus. Breng de saus op smaak met peper en zout.

5. Snijd de kalfsribeye in gelijke delen en serveer met de tonijnsaus, wat salade en appelkappertjes.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 560 KCAL (2350 KJ).
EIWIT: 45 G. VET: 41 G (WAARVAN 33 G ONVERZADIGD).
KOOLHYDRATEN: 2 G.

TIP

LICHT!

Op zwoele zomeravonden blijft het lang genoeg licht om te kunnen zien wat je doet. Vergeet niet dat dat het in de winter anders is. Zorg dus voor voldoende (werk)licht bij de barbecue.



TERRINE
VAN 3 KAZEN

Smakelijk



NOUGATPARFAIT
MET GRANAATAPPEL



RUSSISCHE MODE

Drie gangen, negen gangen, zeventien gangen... het is pas tweehonderd jaar zo vanzelfsprekend dat we de verschillende gangen van het (kerst) diner één voor één op tafel zetten. Tot die tijd verschenen eeuwenlang alle gerechten tegelijkertijd op tafel. Volgens de overlevering introduceerde een Russische prins de 'moderne' manier van opdienen in Frankrijk.



TULBANDBAVAROIS
MET ROOD FRUIT

slotakkoord



MERINGUE MET MASCARPONE-
CRÈME EN FRAMBOZENCOULIS

WEETJE

Een coulis is een saus van gepureerde ingrediënten, zonder al teveel toevoegingen. In restaurants wordt vruchten-coulis vaak gebruikt om een dessertbord te decoreren.

Voor velen is het diner niet compleet zonder een mooi nagerecht. De één gaat voor snel en eenvoudig. Voor de ander moet het dessert een meesterproef worden om zijn of haar kookkunsten te laten zien. Hoe dan ook, iederéén kan de show stelen met een mooie 'grande finale'!



TULBANDBAVAROIS MET ROOD FRUIT

⌚ 30 MINUTEN, EXCLUSIEF 4 UUR OPSTIJVEN ⌚ 4 PERSONEN ⌚ NAGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 500 g frambozen (vers of diepvries)
- 150 g suiker
- 4 eidooiers
- 15 g gelatine geweekt in koud water
- 400 ml slagroom
- Frambozencoulis (recept bij meringuedessert)
- 250 g verse frambozen voor de garnering
- 4 chocolade-schotsen

BEREIDING

1. Klop de eidooiers samen met de helft van de suiker tot een stevige massa. Verwarm de frambozen met de andere helft van de suiker.
2. Mix het frambozenmengsel met de staafmixer fijn en duw het door een fijne zeef. Verwarm de puree tot 50 graden en giet dit op het ei-suikermengsel, roer het goed en verwarm het verder naar 85 graden.
3. Knijp de gelatine uit, roer het door de puree en laat het afkoelen in de koelkast.
4. Klop de slagroom stijf en spatel de slagroom door het lobbige frambozenmengsel. Giet het in een tulbandvorm die eerst wordt omgespoeld met koud water. Steek er op verschillende plaatsen verse frambozen in. Laat het minstens 4 uur opstijven in de koelkast.
5. Smelt de chocolade au bain-marie, strijk het uit op een koud werkblad (bekleed met plastic folie), laat de chocolade weer hard worden en breek hem in stukken tot chocoladeschotsen.
6. Stort de tulband op een schaal, giet de coulis over de tulband en garneer het met frambozen en chocoladeschotsen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 360 KCAL (1510 KJ). EIWIJ: 9 G. VET: 10 G (WAARVAN 6 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 55 G.

TIP

Zet de tulband, voor het storten, 10 seconden in een bak met warm water. De tulband laat dan gemakkelijk los.



NOUGATPARFAIT MET GRANAATAPPEL

⌚ 30 MINUTEN ⌚ 4 PERSONEN ⌚ NAGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 75 g zachte nougat
- 250 ml slagroom
- 3 eidooiers
- 100 g witte basterdsuiker
- 50 ml zoete sherry
- 2 eetlepels granaatappelpitjes

BEREIDING

1. Snijd de nougat in kleine stukjes en klop de slagroom stijf.
2. Klop de eidooiers met de suiker au bain-marie (in een pannetje op een andere pan met heet water) tot alle suiker is opgelost.
3. Haal de pan van het vuur en klop de stukjes nougat en sherry erdoorheen. Spatel de slagroom er voorzichtig doorheen zodat het geheel luchtig blijft.
4. Schep de parfait in kleine bolvormige schaalpjes of in een grote kom met 1 liter inhoud. Zet het geheel 24 uur in de vriezer.
5. Houd voor het opdienen de schaal of schaalpjes even in warm water, keer ze om en laat ze voorzichtig op bordjes of op een schaal vallen. Schep de granaatappelpitjes eromheen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 375 KCAL (1575 KJ). EIWIJ: 4 G. VET: 24 G (WAARVAN 11 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 34 G.

TIP

Granaatappelpitjes krijg je snel uit de schil. Halveer daarvoor de granaatappel, houd hem boven een kom en tik met een pollepel op de schil. De pitjes komen er dan vanzelf uit. Verwijder de witte schilletjes!



MERINGUE MET MAS-CARPONECRÈME EN FRAMBOZENCOULIS

⌚ 40 MINUTEN ⌚ 4 PERSONEN ⌚ NAGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 6 kant-en-klare meringues (of zelf maken)
- 250 g mascarpone
- 200 ml slagroom
- 1 zakje vanillesuiker
- 200 g frambozen
- Physalis (Kaapse kruisbes)
- 200 g zwarte bessen
- 50 g amandel-schaafsel
- 16 kleine muntblaadjes

Voor de coulis

- 250 g diepvries frambozen
- 50 g fijne kristalsuiker
- 2 eetlepels water

BEREIDING

1. Kook de diepvries frambozen, suiker en het water 5 minuten op laag vuur.
2. Duw de vruchten door een bolzeef, giet de coulis in een spuitflesje en laat dit afkoelen.
3. Spuit strepen van de coulis op het bord.
4. Breek de meringues in grove stukken en verdeel ze over 4 bordjes.
5. Klop de slagroom met vanillesuiker stijf.
6. Roer de mascarpone los en spatel er de slagroom luchtig doorheen. Schep dit in een spuitzak.
7. Spuit de mascarponecrème tussen de schotsen van de meringue om het aan elkaar te plakken.
8. Verdeel het fruit over de mascarpone-meringuetaartjes en spuit er kleine toefjes slagroom tussen.
9. Rooster de amandelen in een droge koekenpan, laat ze afkoelen en verdeel ze over de meringue. Verdeel de muntblaadjes over de taartjes.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 590 KCAL (2480 KJ). EIWIJ: 9 G. VET: 44 G (WAARVAN 19 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 37 G.



TERRINE VAN 3 KAZEN

⌚ 15 MINUTEN, EXCLUSIEF 1 UUR OPSTIJVEN ⌚ 4 PERSONEN ⌚ NAGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 200 g Camembert
- 200 g Gorgonzola
- 200 g Chaumes
- 75 g gemengde noten (cashewnoten, walnoten, pistachenoten en gedroogde cranberries, grof gehakt)
- 1 potje Marsala D.O.P.
- wijngelei, 150 g (verkrijgbaar bij delicatessenwinkels)
- 1 boerenbrood

BEREIDING

1. Snijd de korsten van de kaas en laat de kaas goed op kamertemperatuur komen.
2. Bekleed een kleine cakevorm royaal met plastic folie en laat dit over de randen hangen.
3. Maak met de zachte Camembert een laag op de bodem.
4. Verdeel er de helft van het notenmengsel over.
5. Snijd de Gorgonzola in plakken en verdeel deze over de noten.
6. Leg daar weer een laagje noten op en dek het af met de Chaumes.
7. Druk dit aan, dek het af met overhangend plastic folie en laat het in de koelkast opstijven.
8. Haal de terrine 1 uur voor het opdienen uit de koeling en snijd deze in plakken.
9. Laat de plakken op kamertemperatuur komen en serveer deze met wijngelei en warm brood.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 665 KCAL (2795 KJ). EIWIJ: 33 G. VET: 40 G (WAARVAN 18 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 42 G.

WEETJE

AFRUIMEN MAAR!

Het Franse 'dessert' komt van het werkwoord desserver wat 'afruimen' betekent. Het toetje hoort dus blijkbaar bij het afruimen van de tafel. Niet zo gezellig... vandaar dat men misschien liever over een 'toetje' spreekt?



CHOCOLAPETAARTJE MET KASTANJE EN WALNOOT

© 30 MINUTEN + AFKOELEN © 4 PERSONEN © NAGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 200 g pure chocolade (minimaal 72% cacao)
- 200 g gezouten roomboter
- 100 g suiker
- 40 g bloem gezeefd
- 4 eieren
- 8 eetlepels honing
- 4 eetlepels walnoot in grove stukken
- 12 kastanjes, stukjes
- 4 trosjes rode besjes

BEREIDING

1. Verwarm de oven op 200 graden.
2. Smelt de chocolade met de boter.
3. Klop de eieren met de suiker tot ze wit en schuimig zijn.
4. Spatel de gezeefde bloem en de gesmolten chocolade er luchtig doorheen.
5. Vet de zijanten van een springvorm van 17 cm in en bekleed de bodem met bakpapier.

6. Bak het chocoladetaartje in 15 tot 20 minuten totdat de bovenkant stevig aanvoelt en laat het afkoelen in de vorm.
7. Drapeer de noten en kastanjes op het taartje, verwarm de honing en giet deze over het taartje.
8. Leg de rode besjes erbij.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 900 KCAL (3780 KJ). EIWIT: 12 G.
VET: 62 G (WAARVAN 28 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 71 G.

Maak het feest compleet!



De herfst en winter bieden zoveel moois. Prachtige ingrediënten met zoete of aardse tonen. Truffel, gekonfijte sjalotjes of stoofpeertjes bijvoorbeeld. Ook de andere kant van het smakenpalet is dankbaar: zuurkool en sinaasappel geven je hoofdgerecht een heel andere 'bite'. Combineer je favoriete gerecht eens met een verrassend ander bijgerecht. Dubbel feest!



CRÈME VAN DADEL

BENODIGDHEDEN

- 250 g verse dadels, ontpit
- 100 ml appelsap
- Sap van een halve citroen

BEREIDING

1. Verwarm de dadels met het appel- en citroensap in 15 minuten op matig vuur.
2. Pureer het mengsel in de keukenmachine en druk het door een zeef.
3. Serveer lauwwarm.



SAFFRAANPEREN

BENODIGDHEDEN

- 8 stoofpeertjes, geschild met het steeltje eraan
- 100 g rietsuiker
- 8 saffraandraadjes
- 1 stuk gemberwortel van 2 cm, geschild
- 1 vanillestokje, opengesneden
- 2 eetlepels citroensap

BEREIDING

1. Vul een pan met water, peren, saffraan, suiker, vanillestokje en gemberwortel, zodat de peren onderstaan.
2. Stoof de peertjes 2 uur op zacht vuur en draai ze halverwege om.
3. Breng het kookvocht op smaak met citroensap.
4. Koud óf warm serveren.



AARDAPPEL-KNOLSelderijPUREE MET TRUFFEL

BENODIGDHEDEN

- 400 g kruimige aardappels
- 400 g knolselderij
- 300 ml slagroom
- 1 theelepel truffelolie of verse truffel, dun geschaafd
- Roomboter
- Peper en zout

BEREIDING

1. Snijd de aardappels en knolselderij in stukken van 2 centimeter.
2. Meng de slagroom met water totdat de aardappels onder staan en laat ze 20 minuten op zacht vuur gaar koken.
3. Pureer met een klontje boter en breng de puree op smaak met truffelolie, peper en zout. Garneren met verse truffel kan ook.



GEKONFIJTE SJALOT

BENODIGDHEDEN

- 400 g kleine sjalotjes
- 2 eetlepels bruine basterdsuiker
- 200 ml ruby port
- 200 ml vleesfond
- Roomboter

BEREIDING

1. Schil de sjalotjes en snijd ze doormidden.
2. Laat 50 gram boter smelten in een koekenpan met de suiker en laat de sjalotjes hierin 5 minuten karamelliseren.
3. Blus af met ruby port en het vleesfond.
4. Laat de sjalotjes op zacht vuur 20 minuten inkoken.



ZUURKOOL MET SINAASAPPEL

BENODIGDHEDEN

- 1 pak zuurkool naturel (500 g)
- 1 liter sinaasappelsap
- 6 uien, in halve ringen gesneden
- 300 g rozijnen
- 300 g spekblokjes
- 2 eetlepels suiker
- 2 eetlepels karwijzaad
- Roomboter
- Peper en zout

BEREIDING

1. Laat de zuurkool uitlekken.
2. Bak de spekjes krokant, fruit de uien in een braadpan in 50 gram boter.
3. Voeg de zuurkool, sinaasappelsap, rozijnen, suiker en karwijzaad toe en laat het 1 uur op zacht vuur sudderen. Breng dit op smaak met peper en zout.



GEPAANEERDE AARDAPPELS MET POLENTA

BENODIGDHEDEN

- 1 kg bloemige aardappels
- 85 g grove polenta
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel grof zeezout
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie
- Peper

BEREIDING

1. Schil de aardappels, snijd ze in vieren en kook ze in ruim water met zout net gaar in 12 minuten.
2. Giet de aardappels af. Meng de polenta met peper, zout en olijfolie tot een soort paneermeel.
3. Leg de aardappels in het paneermeel. Goed schudden tot ze bedekt zijn met de polenta.
4. Bak de gepaneerde aardappelen in een koekenpan met olijfolie in 15 minuten goudbruin en bestrooi ze met de gehakte peterselie.



ALTIJD IETS NIEUWS!

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

VLEESGEBAKJE

Gebakje van heerlijk mild gekruid gehakt met een pittige vulling van pepersaus. Snijd 'm aan en laat je verrassen.

Bereiding: braden in een braadpan en met deksel schuin op de pan in totaal 18 tot 20 minuten zachtjes garen. Regelmatig omdraaien.

VERKRIJGBAAR
VAN 26 NOVEMBER
T/M 8 DECEMBER

100 gram
€ 1,75



ORLOFFGEBRAAD

Een smakelijke combinatie van varkens-schnitzel, schouderham en gesmolten belegen kaas.

Bereiding: garen in een voorverwarmde oven op 180 graden in 15 tot 18 minuten.

VERKRIJGBAAR
VAN 10 DECEMBER
T/M 24 DECEMBER

100 gram
€ 2,25



PARTYROLLETJE

Een heerlijk, feestelijk rolletje met zacht varkens- en rundvlees, knapperige groente en een milde truffelsmaak.

Bereiding: op middelhoog vuur ongeveer 8 tot 10 minuten bakken in een koekenpan.

VERKRIJGBAAR
VAN 27 DECEMBER
T/M 5 JANUARI

100 gram
€ 2,45





Omdat je het warm wil houden

WARMHOUDPLAAT

Normaal: 690 punten

In december: 595 punten

Art.nr. 6700

Bij de Keurslager kun je eenvoudig sparen voor diverse artikelen die je een handje helpen bij het bereiden en serveren van vlees. Deze warmhoudplaat bijvoorbeeld.

Lekker lang tafelen en dan ook echt aan tafel kunnen blijven zitten. Met eten dat niet snel afkoelt. Deze stijlvolle, draadloze warmhoudplaat blijft na het opwarmen een uur op temperatuur. Dus voor sauzen en gerechten die het gehele etentje warm moeten blijven, hoef je niet telkens terug naar het fornuis. In december is de warmhoudplaat verkrijgbaar voor slechts 595 punten.

**SPAREN
MAAR!**

Heel winstgevend én eenvoudig: het spaarprogramma van de Keurslager. Voor elke euro die je besteedt, kun je voor 5 eurocent een spaarpunt kopen. Zeer voordelig, want elk spaarpunt levert 6,6 cent op! Dat is een spaarwinst van

maar liefst 32%. Ook meedoen? Vraag een spaarpas aan bij de plaatselijke Keurslager. Daar kun je ook cadeaus bestellen. Op www.keurslager.nl/cadeaushop kun je meer informatie vinden, je saldo bijhouden en cadeaus bestellen.



Puzzelen met Proef

5x



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

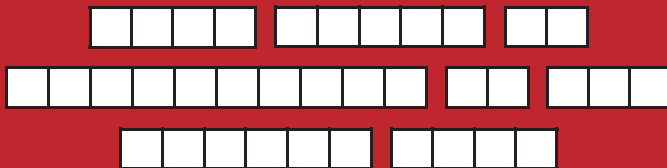
De woorden zitten horizontaal, verticaal en diagonaal in alle richtingen in de puzzel verstopt. Ze kunnen elkaar ook overlappen. Zoek ze op en streep ze af. De overblijvende letters vormen achter elkaar gelezen de oplossing.

Mail de juiste oplossing vóór 23 december 2018 naar proef@keurslager.nl of stuur ons een (brief)kaart. Eerdere oplossingen en winnaars vind je op www.keurslager.nl.

AARDAPPELPUREE	EIEREN	KOEKENPAN	SERRANOHAM
BAVAROIS	FEESTELIJK	KRUIDNAGEL	SLAGROOM
BRUNCH	GEHAKTBROOD	LIMOENSAP	SPECULOOS
CEVICHE	GEMBER	MERINGUE	TERRINE
DADEL	GOURMET	MOSTERD	WILD
DESSERT	JULIENNE	NOUGAT	WRAP
DRAGON	KANEEL	PASTINAAKSOEP	ZOUT
EENDENBORST	KERVEL	SAUS	

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

©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
[f/Keurslagers](https://www.facebook.com/Keurslagers)

Bladmanagement en redactie

Commond, Content for brands
 Bas Vlugs, Vereniging van Keurslagers

Receptuur

Silvia Klein (Als het over koken gaat!)
 Stephan van Oppenraaij
 Rita Hooghuis (Voor het creëren van smaken en sferen)
 Katinka Huiskamp (Voedingswaarden)

Fotografie

Scala Photography
 Michel Campfens

Vormgeving

Commond, Content for brands

Druk

Koninklijke Drukkerij Em. de Jong

Oplage

200.000 exemplaren

Frequentie

PROEF verschijnt 6 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 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

Bourgondisch Smullen

MET DE SMULSTEEN ZET JE IN EEN HANDOMDRAAI WAT LEKKERS OP TAFEL. DIRECT VANUIT DE OVEN: AAN TAFEL EN GENIETEN!

Maak het jezelf makkelijk met kerst. Laat de voorbereiding voor het kerstdiner over aan jouw Keurslager! Onze specialiteit is de Feestelijke Smulsteen met mediterrane gevulde Livar-filet. Deze varkensfilet is gevuld met mozzarella en zontomaatjes en wordt geserveerd met aardappelwedges en een broccolimix in kaasroomsaus.

VOOR 8-10
PERSONEN

±15 MINUTEN
IN DE OVEN OP
180 GRADEN



Voor een feestelijke borrel is de Livar Snacksmulsteen de smakelijke gangmaker. Royaal gevuld met (h)eerlijke Livar snackballetjes.

THAISE
CURRY
BALLETJES

SPICY
SMOKEY
BALLETJES

ZOETE
TERIYAKI
BALLETJES

VANAF 2
PERSONEN

±18 MINUTEN
IN DE OVEN OP
200 GRADEN



“SMAAK ALS
BELONING VOOR
GOEDE ZORG.”

Het Limburgs kloostervarken
- Livar - is heel bijzonder. Met
hun krul in de staart, al wroetend
in de Limburgse grond, genieten
ze van regionaal geteelde granen.
Met liefde verzorgd, onder toe-
ziend oog van de monniken.



Vraag naar de beschikbaarheid bij uw Keurslager.