

PROEF

het vakmanschap van de Keurslager



5 | 2018

HEERLIJK IN
DE HERFST
Stoven

Snel op tafel:
BIEFSTUK

Ambachtelijke
ROOKWORST

De 'r' is in de maand
SOEP ZE!

IN DEZE PROEF

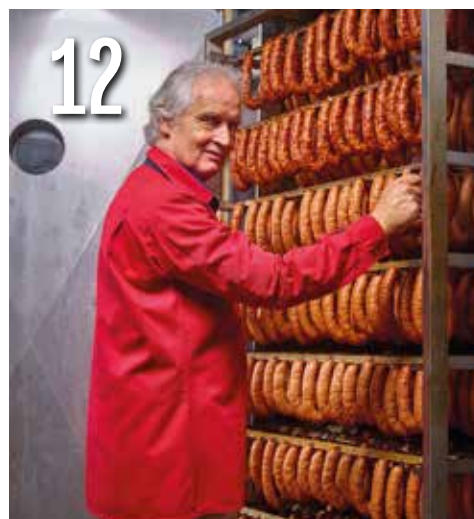
STAAT BIJ EEN RECEPT DIT ICOON?
DAN KUN JE OP KEURSLAGER.NL/RECEPTVIDEO
EEN VIDEOFILMPJE ZIEN VAN DE BEREIDING.



10



11



12



22



24

De smaak van de herfst

- 3 Een goede gehaktbal
- 8 Snel klaar: biefstuk
- 10 Hollandse borrelhapjes
- 11 Captain's Dinner
- 12 Ambachtelijke rookworst
- 14 Zo mooi is... varkenshaas
- 16 Stoofpotten: stoven met tajine of römertopf
- 21 Specials, altijd iets nieuws!
- 22 Vertrouwd en gewaagd: rookworst
- 24 Koken met kids: lunch op school
- 26 Culinaria
- 28 Lekker & gezond:
bloemkoolvelouté en kippensoep
- 30 Cadeaupagina
- 31 Puzzelen met Proef



“Wat heb je nodig voor een goede gehaktbal?”

Wie een goede gehaktbal wil maken, moet veel oefenen. Bij Keurslagerij Horst in Epe draait Marco Jurriëns er soms wel zevenhonderd (!) per week. Geen betere leermeester dan deze geroutineerde ballendraaier.

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)



Met een gehaktbal kun je eindeloos variëren

“Wil je écht een goede gehaktbal maken, dan begin je natuurlijk met het juiste vlees.

Wij gebruiken half-om-half-gehakt. Daar zit net een beetje meer vet in dan in rundergehakt”, zegt Keurslager Marco Jurriëns.

“Voor een mooie structuur draaien wij het vlees door een molen. Niet te grof en niet te fijn. Het vlees breng je daarna op smaak met zout, peper, een beetje foelie, nootmuskaat en beschuitmeel. Ook het bakken moet je serieus aanpakken. Een droge, te hard gebakken bal is zonde van het product. Een bal van rundvlees mag een beetje rosé blijven van binnen. Een bal van half-om-halfgehakt moet van binnen een temperatuur van 65 graden hebben. Dat kun je meten met een kernthermometer. Zoals ik al zei: een goede gehaktbal maak je niet zomaar.” ▶



'Snijdbare saus'

De bijzonder gevulde gehaktbal van Keur-slagerij Horst viel al eens in de prijzen. Deze kreeg de naam 'Real American BBQ Meat Ball' mee, vanwege de vulling met smokey saus, de bacon en het garen op de barbecue. Als je de bal aansnijdt, loopt de saus er overheen. Marco: "Die vulling was een nieuwe ontdekking en vraagt om vakmanschap. Ook thuis kun je met een gehaktbal eindeloos variëren. En dat kan veel verder gaan dan dat je een uitje door het gehakt doet, wat overigens erg lekker kan zijn. Gebruik eens andere kruiden, de keuze is enorm! Maak een pittige of juist zoete bal. Of wat te denken van een gehaktbal met Italiaanse of Aziatische kruiden? Juist de mogelijkheden om te variëren en te experimenteren zorgen ervoor dat gehakt niet voor niets in onze top drie van best-verkochte producten staat."

Wroetvarken

Met gehakt kan bijna alles, zo lang je maar een goede kwaliteit vlees gebruikt. Marco: "Voor een goede kwaliteit vlees zijn goede grondstoffen nodig en dat kost nu eenmaal

geld. Als slager ben je medeverantwoordelijk voor het welzijn van dieren en duurzaamheid. Wij hebben vaste leveranciers, hier in de buurt, waar de dieren zoveel mogelijk vrij rondlopen. Ons varkensvlees komt van wroetvarkens, die een ster van het Beter Leven Keurmerk van de Dierenbescherming hebben. Klanten stellen steeds meer vragen over de herkomst van het vlees en daar willen wij een gedegen antwoord op geven. Gehaktballen van goed vlees kun je met een gerust hart elke week op het menu zetten." ●

**TIP**

"Voeg in plaats van water eens een scheutje melk toe aan het gehakt. Of bouillon. Beide varianten geven net een andere twist."

TIP

Serveer met fettuccine en een gemengde salade





Bekijk ook het
bereidingsfilmpje.

Gevulde gehaktballen met spinazie en roomkaas

⌚ 35 MINUTEN 🧑 4 PERSONEN

🍴 HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 500 g half-om-halfgehakt
- 1 ei
- 20 g peterselie, fijngesneden
- 60 g broodkruimels of paneermeel
- 250 g roomkaas
- 60 g fijngehakte spinazie, gekookt
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 110 g mozzarella, fijngesneden
- 4 eetlepels boter
- 500 g sugo, gezeefde tomatensaus
- Peper en zout

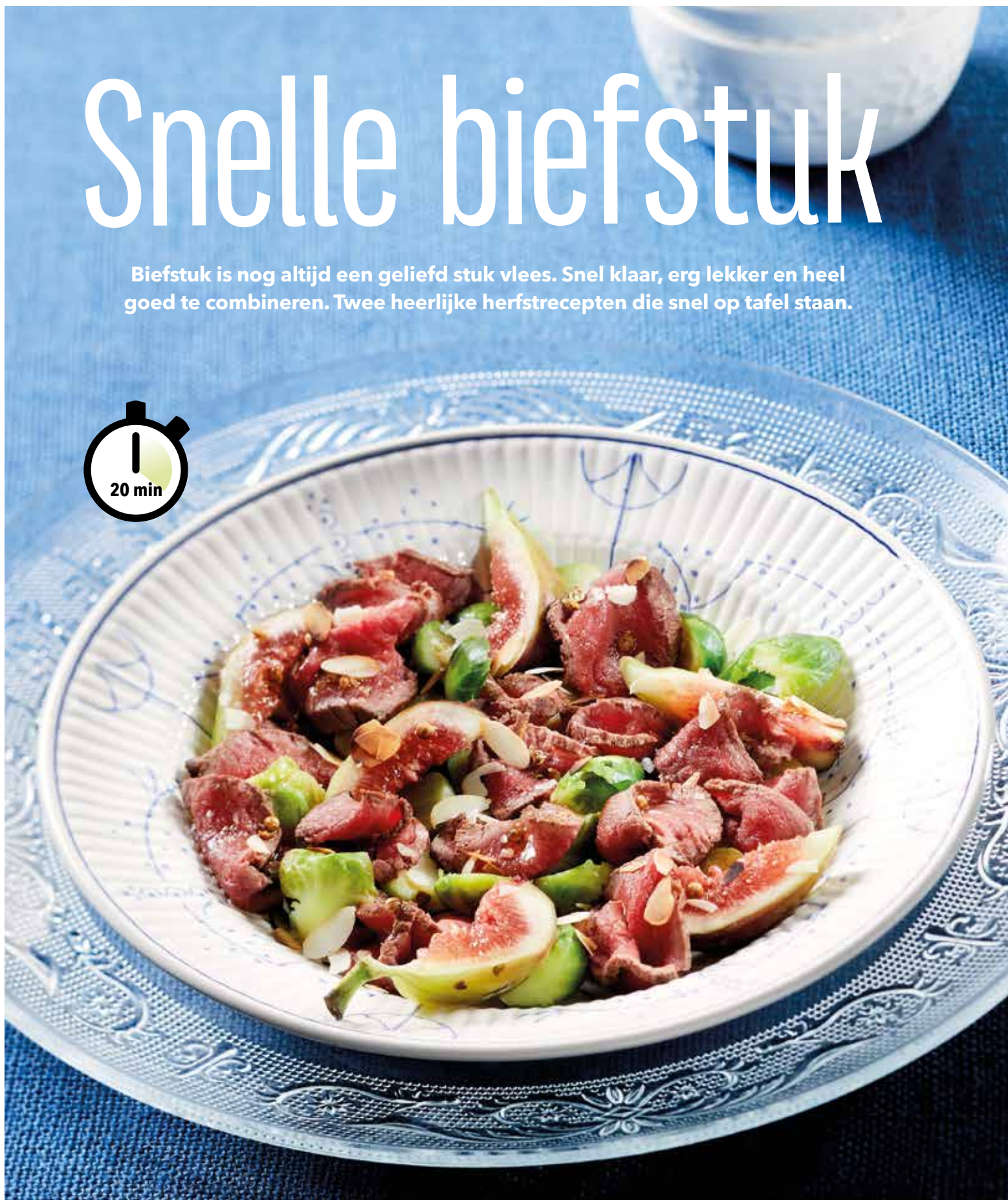
BEREIDING

1. Meng het half-om-halfgehakt, ei, peterselie, paneermeel, zout en peper goed door elkaar.
2. Maak een gladde massa van de roomkaas, spinazie, knoflook en mozzarella.
3. Neem van het gehakt een deel ter grootte van een golfbal en druk die plat in de palm van je hand. Neem een eetlepel spinazie-roomkaasmengsel en leg die in het midden van het vlees. Vouw de randen van het gehakt over het mengsel en rol het geheel tot een bal. Herhaal dit met het resterende vlees.
4. Bak in een pan op middelhoog vuur ongeveer 1 minuut de gehaktballetjes in de uitgeschuimde boter en draai ze regelmatig om zodat ze rondom bruin worden.
5. Voeg de sugo-saus toe en roer voorzichtig. Laat het ongeveer 15 minuten sudderen, totdat de gehaktballetjes gaar zijn en de saus dik is.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 620 KCAL
(2605 KJ). EIWIT: 39 G. VET: 43 G (WAARVAN
20 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 18 G.

Snelle biefstuk

Biefstuk is nog altijd een geliefd stuk vlees. Snel klaar, erg lekker en heel goed te combineren. Twee heerlijke herfstrecepten die snel op tafel staan.



Dun gesneden biefstuk met gevriesdroogde spruitjes

⌚ 20 MINUTEN ⌚ 4 PERSONEN
🍴 VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN

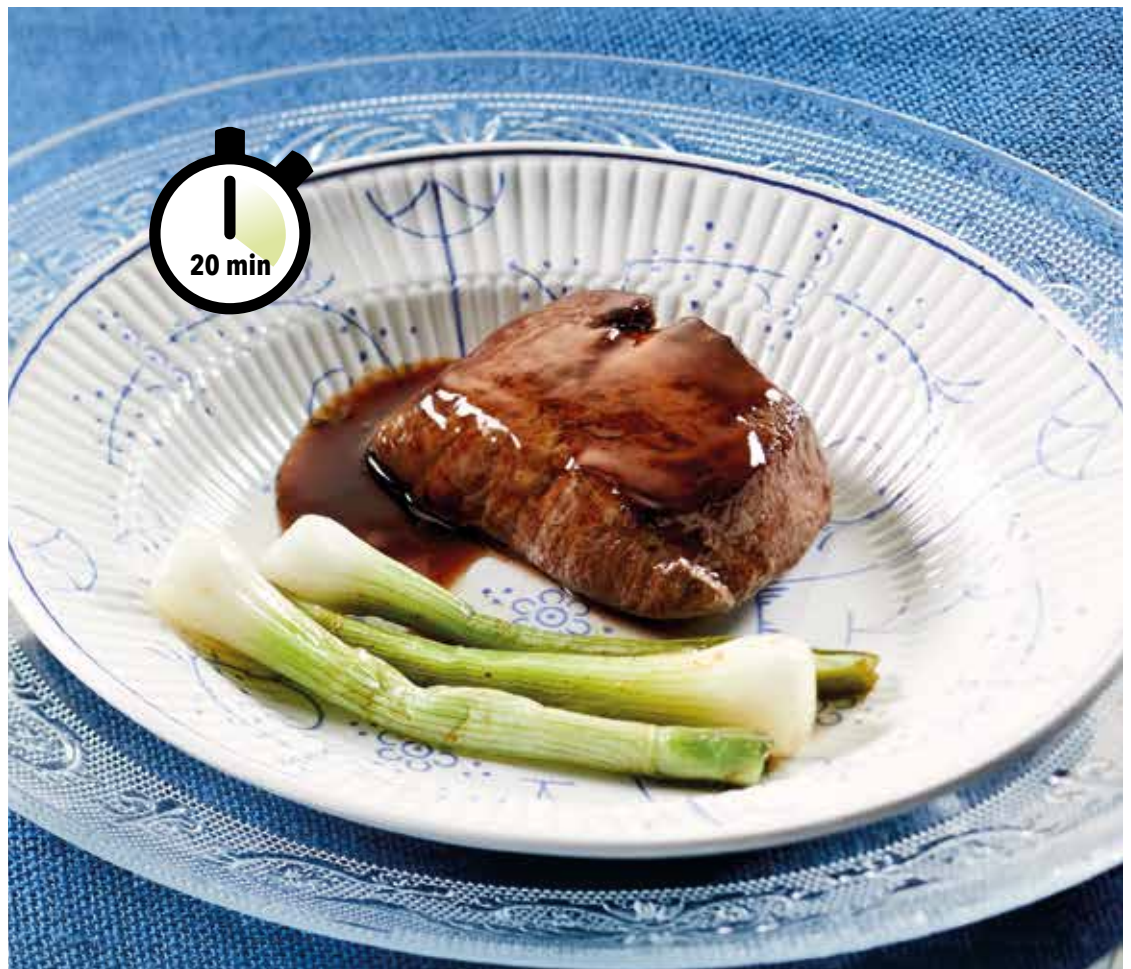
- 300 g biefstuk
- 1 eetlepel korianderzaad, geplet
- 1 citroen, de rasp en het sap
- Peper en zout
- Olijfolie
- Halve eetlepel honing
- 150 g verse spruitjes, 4 stuks ingevroren
- 50 g amandelschaafsel, geroosterd
- 2 vijgen, in partjes

BEREIDING

1. Meng het korianderzaad met de helft van het citroensap, de rasp, 100 ml olijfolie en honing en breng het geheel op smaak met peper en zout.
2. Haal de blaadjes los van de verse spruitjes en meng deze met het resterende citroensap en wat zout.
3. Verhit twee eetlepels olijfolie in een koekenpan, bak hierin de biefstuk snel rondom bruin en laat het vlees afkoelen.
4. Snijd de biefstuk in flinterdunne plakjes en bestrooi de plakjes met grof zeezout. Verdeel ze in de vorm van rozetjes over vier borden. Schep er de spruitjesblaadjes overheen, daarna het amandelschaafsel en tot slot de dressing.
5. Rasp er de diepgevroren spruitjes over en maak het geheel af met de partjes verse vijg.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON:

475 KCAL (1995 KJ). EIWIT: 15 G.
VET: 41 G (WAARVAN 35 G ONVERZADIGD).
KOOLHYDRATEN: 11 G.



Gebakken biefstuk met portsiroop en gesmoorde lente-ui

⌚ 20 MINUTEN ⌚ 4 PERSONEN 🍴 HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 600 g biefstuk (4 stukken van 150 g)
- 100 g suiker
- 3 takjes citroentijm
- Olijfolie
- Gezouten roomboter
- 1 dl rode port
- 1 runderbouillonblokje, verkruimeld
- 1 dl witte wijnazijn
- 2 bosjes lente-ui
- Peper en zout

BEREIDING

1. Verwarm de oven op 160 graden. Breng de suiker met 100 ml water en de citroentijm aan de kook. Laat het geheel 5 minuten zachtjes koken en haal dan de pan van het vuur.
2. Dep de biefstukken droog en bestrooi ze met zout en peper. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een braadpan die in de oven kan en bak hierin de biefstuk snel rondom bruin. Overgiet ze met de suikersiroop en plaats de pan vervolgens met een deksel erop in de voorverwarmde oven. Gaar de biefstuk tot een kerntemperatuur van 48 graden (ongeveer 5 minuten).
5. Haal de pan uit de oven, haal de biefstukken eruit en houd ze warm onder aluminiumfolie. Blus het braadvocht af met de port, voeg het verkruimeld bouillonblokje én de witte wijnazijn toe, schraap de bakresten los, breng het geheel aan de kook en laat het een derde inkoken. Zeef vervolgens de jus en doe deze weer terug in de pan. Snijd 60 gram boter in blokjes en roer dit in delen door de jus met een garde.
6. Smelt 20 gram boter in een koekenpan en smoor hierin de lente-ui beetgaar.
7. Verdeel de biefstukken over de borden, leg de lente-ui erbij en schep wat saus om en over de biefstukken.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 525 KCAL (2205 KJ). EIWIT: 35 G. VET: 27 G (WAARVAN 14 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 31 G.

Traditioneel gezellig: Hollandse borrelhapjes. Voor op een verjaardag of een ander moment als er iets te vieren valt. De Keurslager helpt je graag met zijn assortiment!

Hollandse borrelhapjes



TIP

Serveer de onderdelen op deze pagina eventueel op een fraaie houten plank (zie ook pagina 27).

1. Brabants miniworstenbroodje
2. Roggebrood
3. Kleine augurkjes
4. Torentjes gestapelde geiten- en jonge goudse kaas
5. Zult
6. Klein broodje halfom (pekelulees en lever)
7. Zeeuws spek in blokjes
8. Zaanse mosterd
9. Oude Rotterdamse brokkelkaas
10. Drentse droge worst
11. Plakjes coppaham
12. Walnootjes



Captain's Dinner

⌚ 30 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍽️ HOOFDGERECHT

In de tijd van de grote trans-Atlantische overtochten was het *Captain's Dinner* een hoogtepunt. Simpel. Voedzaam. Maar door de veelzijdigheid aan bijgerechtjes ook luxe. Ook dineren als een kapitein? Probeer deze variant met kapucijners, spek en bloemkool.

BEODIGDHEDEN

- 400 g gerookte spekblokjes
- 750 g kapucijners (blik of pot)
- 3 uien, in ringen gesneden
- Paar roosjes bloemkool
- 1 prei, schoongemaakt en in ringen gesneden

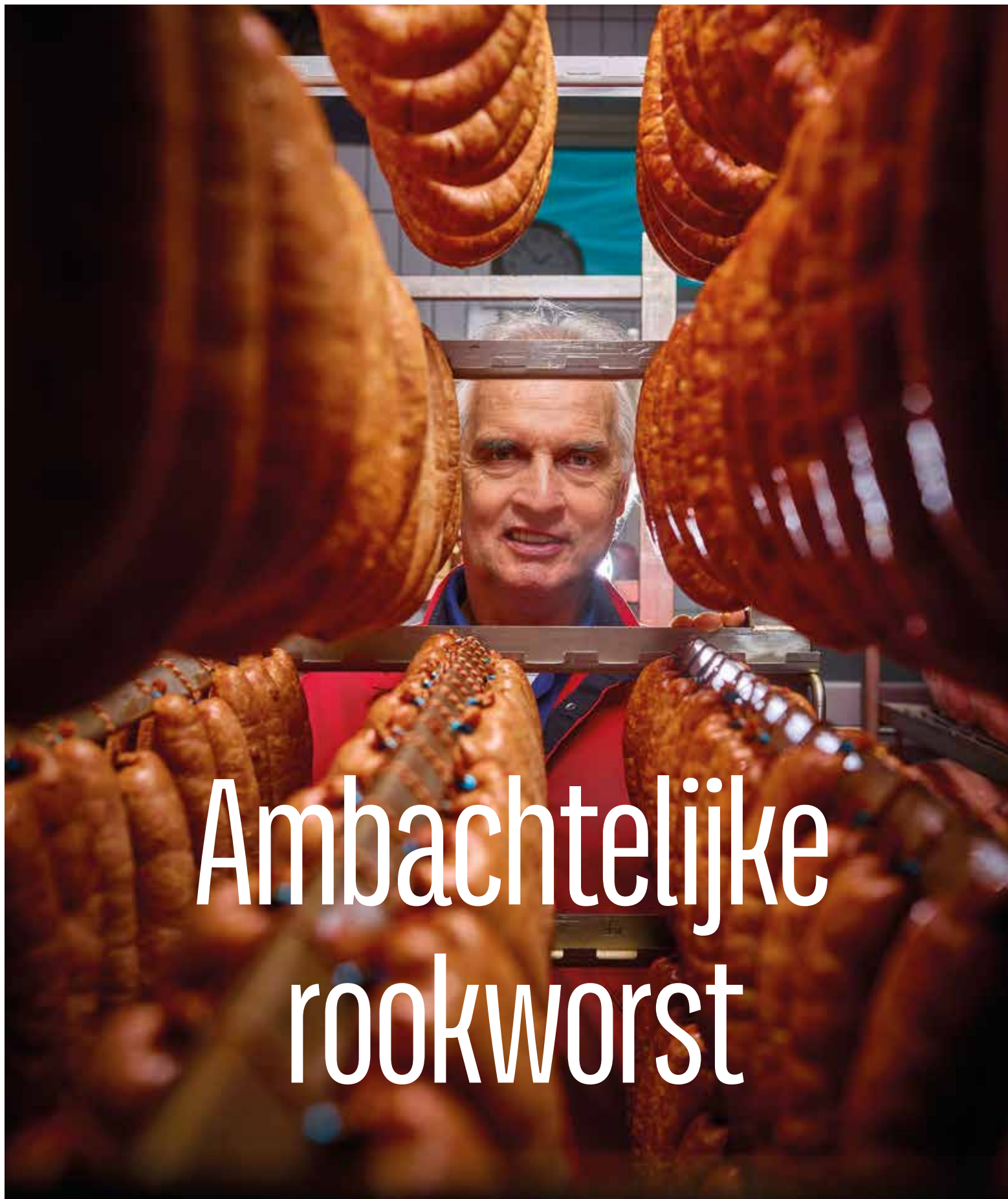
ERBIJ:

Piccalilly, augurkjes, Amsterdamse uitjes en mosterd

BEREIDING

1. Giet de kapucijners af en spoel ze schoon.
2. Verhit een pan en bak de spekblokjes in circa 8 minuten uit. Voeg de uien en de kapucijners toe en bak ze circa 4 minuten mee.
3. Strooi de fijngesneden prei erover en roer het geheel even door. Voeg de bloemkoolroosjes toe en verwarm dit tot alles goed warm is. Serveer het gerecht met piccalilly, augurkjes, uitjes in het zuur en eventueel mosterd.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 455 KCAL (1910 KJ). EIWIT: 24 G. VET: 25 G (WAARVAN 15 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 28 G.



Ambachtelijke rookworst

“Rookworst moet je niet te zout maken”, zegt Dick de Vries, eigenaar van Keurslagerij De Vries in Brakel. De typische rooksmaak heeft al iets zoutigs van zichzelf. Dick kan het weten, want worsten maakt zijn familie al meer dan honderd jaar.

De rookworsten van Keurslagerij De Vries zijn al vaker in de prijzen gevallen. Wat is de verklaring voor dat succes? Dick: “Dat hangt van zoveel factoren af. Het vlees moet natuurlijk van een uitstekende kwaliteit zijn, maar verder gaat het om een combinatie van elementen: kleur, vorm, smaak, samenstelling, vocht- en vetgehalte en natuurlijk de bereiding.”

Fijnmalen

Dat laatste, de bereiding, verloopt volgens een vast patroon, een eigen ritme. Het geselecteerde vlees – van rund, kip of varkens – wordt gemalen in de gehaktmolen. Hoe fijn er gemalen wordt, is afhankelijk van de soort worst. De rauwe soorten hebben een grovere tekening en bestaan als het ware uit grotere stukjes. De gekookte worsten zijn veel fijner van structuur. “Dat bereik je door het vleesdeeg te cutteren”, zegt Dick. Een slagersterm voor het extra fijnmalen van vlees. De volgende stap is het vullen van een darm met het vleesdeeg. Ongeacht de vleessoort van de worst wordt altijd varkensdarm gebruikt. Met één uitzondering: de halal rookworst. Dick: “In het verleden leverden we regelmatig rookworsten aan ziekenhuizen waar van een deel halal moest zijn. Daar gebruikten we eetbare kunst darm voor. Een prima alternatief dat niets afdoet aan de kwaliteit en smaak van de worst.”

Streekgebonden

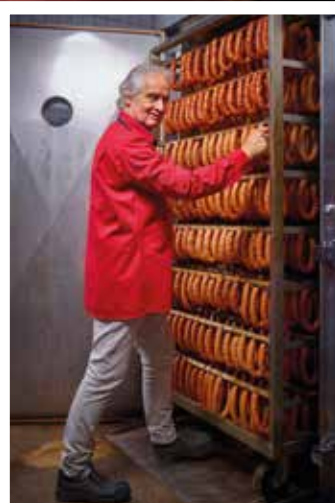
Na het vullen van de darm moet de worst ongeveer een uur rijpen. “Dan kan de worst zichzelf ‘zetten’”, zegt Dick. “De Duitsers noemen dat *umrohten*, in Nederland hebben we daar eigenlijk geen goede term voor.” Na het rijpen wordt de worst twee uur te drogen gehangen. Pas daarna gaat het vlees de rookkast in, waar de worst zijn typische rooksmaak krijgt. Afhankelijk van de soort rookworst kan het product ook nog worden gekookt. Rauwe rookworst bevat weinig vocht en heeft een andere, vaak sterkere smaak dan gekookte rookworst. De keuze voor de soort worst is afhankelijk van



de streek, weet Dick. Richting de Veluwe wordt veel rauwe rookworst verkocht die klanten vervolgens zelf nog wellen. In de streek rond Waalwijk en Tilburg is gekookte rookworst meer in trek.

Onderscheiden

Volgens Dick is het in feite niet zo moeilijk om rookworst te maken. “Het gaat er om dat je als slager je klanten aanvoelt en weet wat ze willen. Daarom onderscheiden wij ons van andere winkels, zoals de supermarkt, door onze producten aan te bieden in een sfeer van oprechte, persoonlijke service.” In dat opzicht doen Dick en zijn zoons Remon en Saman, hun partners én het team van medewerkers er alles aan om de klant te bekoren. “Als we het vlees in de winkel nog niet kunnen meegeven, brengen we het later zelf even naar de mensen toe. Brakel is een poldergebied, een kleine gemeenschap. Mensen stellen zoiets erg op prijs. En dat blijkt: de klanten weten ons nog steeds te vinden.” ●

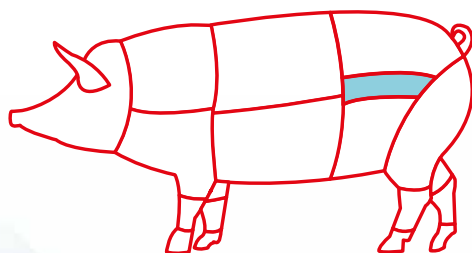


Varkenshaas

Dit oer-Hollandse stuk vlees vormt de basis van tal van gerechten die nog altijd mateloos populair zijn.



Varkensvlees is ons lievelingskostje. Jaarlijks eten we in Nederland zo'n 36,5 kilo varkensvlees per persoon.



Eet smakelijk

Varkenshaas wordt beschouwd als het meest edele stukje vlees van het dier, bevat weinig bindweefsel en is heel erg mals. Het is daardoor lekker en nog relatief mager ook.



De kop eraf

Bij het verwerken van een varken wordt de haas veelal in twee stukken verdeeld. Het eerste, **kleinere en dikkere gedeelte** wordt **kophaas** genoemd. Het andere, **langwerpige deel** dat taps toeloopt is de **varkenshaas** die in de rib van het varken ligt en gebruikt wordt voor haaskarbonade. De kophaas bevindt zich in de ham (achterpoot) van het varken, tegen het heupbeen aan. Met kophaas kun je vrijwel alles. Bereid het in de pan, onder de grill, op de barbecue of op de gourmetplaat. Of maak er lekkere varkenssaté van. In plakken gesneden varkenshaas noemen we varkensmedaillons.

Rosé

Om het vlees niet uit te laten drogen, kun je het varkensvlees beter niet te lang braden. Vouw de punt van het haasje dubbel en bind het vast met een rolladetouw of steek er een satéprikker in. Zo wordt je vlees mooi gelijkmatig gaar. Varkenshaas bak je rosé. Het vlees is klaar om op te dienen wanneer het een kerntemperatuur heeft van 60 graden. Steek een vleesthermometer in het dikste gedeelte om de temperatuur te meten. Heb je geen thermometer? Houd dan een baktijd aan van ongeveer 15 minuten.

Varkenshaas met zadenkorst en pompoenschuim

⌚ 50 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍽️ HOOFDGERECHT



Bekijk ook het
bereidingsfilmpje.



BENODIGDHEDEN

- 500 g varkenshaas	- Olijfolie
- 40 g bloem	- Peper en zout
- 1 ei	- 100 g pompoenblokjes
- 100 g gemengde zaden (lijnzaad, wit en zwart sesamzaad)	- 250 ml slagroom
	- 600 g regenboogwortelen

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 160 graden. Dep de varkenshaas droog en bestrooi deze met peper en zout.
2. Klop het ei los in een bord. Verdeel het gemengde zaad over een ander bord, net als de bloem. Haal de varkenshaas achtereenvolgens door de bloem, het ei en het zadenmengsel.
3. Leg de varkenshaas in een ingevette ovenschaal en braad ze 20 minuten of tot een kerntemperatuur van 58 graden.
4. Breng een bodempje water aan de kook, doe de pompoenblokjes in een stoommandje en stoom ze boven het water met het deksel op de pan in ongeveer 20 minuten gaar. Schep ze vervolgens in een andere pan en voeg de slagroom toe. Laat dit nog 5 minuten op laag vuur koken en breng het geheel op smaak met peper en zout. Mix dit geheel tot een saus met de staafmixer.
5. Maak de wortelen schoon, laat een stukje groen zitten en halveer ze in de lengte. Breng water aan de kook en laat hierin de wortelen beetgaar worden in ongeveer 10 minuten.
6. Snijd de varkenshaas in medaillons, leg per persoon twee stuks op een bord met enkele gekleurde wortelen. Schuim de pompoensaus op met de staafmixer en schep het schuim bij het vlees.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 850 KCAL (3570 KJ). EIWIJ: 29 G. VET: 71 G (WAARVAN 51 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 21 G.

A woman with blonde hair tied back, wearing a blue button-down shirt and a light-colored canvas apron, is focused on peeling a vegetable with a large knife on a wooden cutting board. The scene is set in a kitchen with warm, golden light coming from a window in the background, creating a cozy atmosphere. Various fresh vegetables like onions and leafy greens are visible on the counter.

Stoofpotten

Niets lekkerder dan een pruttelende stoofpot op het fornuis in deze tijd van het jaar. Met de kruidige geur van zacht garend vlees die langzaam de keuken vult. Stoven kan met een tajine, een traditionele aardewerken stoofpot die erg populair is in Marokko en Tunesië. Of met een römertopf. Een poreuze, aardewerken schaal met deksel.

**TIP**

Serveer met pasta en groene salade of gegrilde courgette.

Italiaanse kipstooft uit de pan

⌚ 15 MINUTEN ⌚ 4 PERSONEN

⌚ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 800 g kippendijenvlees
- Peper en zout
- Olijfolie
- Boter
- 4 uien, in halve maantjes gesneden
- 4 theelepels tijmblaadjes
- 2 takken rozemarijnnaaldjes, fijngehakt
- 4 eetlepels venkelzaad, gekneusd
- 4 tenen knoflook, geperst
- Sap en rasp van 1 citroen
- 1 pot gevogeltelfond (380 ml)
- 0,5 l witte wijn
- 16 baby pepperoni
- 16 kleine tomaten

BEREIDING

1. Snijd het kippenvlees in kleine stukken en bestrooi het met peper en zout. Bak het vlees in 3 eetlepels olijfolie en een klontje boter rondom bruin.
2. De uien vervolgens zachtjes laten meebakken.
3. Voeg de tijm, rozemarijn, venkelzaad en geperste knoflook toe. Plus de rasp en sap van de citroen.
4. Giet wijn en fond in de pan en laat dit geheel 2 uur op heel zacht vuur sudderen.
5. Doe een half uur voor het serveren de tomaten en de pepperoni erbij.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 565 KCAL (2375 KJ). EIWIJ: 48 G. VET: 29 G (WAARVAN 20 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 18 G.

Runderstoof met bokbier en appel uit de oven

⌚ 30 MINUTEN EN 4 UUR OVENTIJD

👤 4 PERSONEN 🍴 HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 800 g riblappen
- Peper en zout
- 1 eetlepel grove mosterd
- Boter
- 2 uien gesnipperd
- 3 Braeburn appels
- 400 g gele en oranje wortel, schoongemaakt
- 1 pot runderfond 380 ml
- 600 ml bokbier
- 1 eetlepel appelstroop
- 2 eetlepels rietsuiker

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 150 graden.
2. Snijd de riblappen in blokken van 3 cm, bestrooi de stukken vlees met zout en peper en wrijf deze in met mosterd.
3. Bak de blokken in 50 gram boter om en om bruin in 5 minuten en zet ze daarna even apart.
4. Fruit de uien in een klontje boter (30 g) en snijd de appels en wortels in blokken van 2 cm.
5. Schep alles in een ovenschaal en giet het bokbier en runderfond eroverheen.
6. Voeg de lepel stroop samen met de suiker toe. Dek de schaal af met aluminiumfolie.
7. Zet deze 4 uur in het midden van de oven. Het laatste halfuur kan de folie eraf.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 650 KCAL (2730 KJ). EIWIJ: 44 G. VET: 32 G (WAARVAN 16 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 37 G.



Bekijk ook het bereidingsfilmpje.

TIP

Serveer met puree en peterselie.



Oosterse stoof van schouderkarbonades uit de römertopf

⌚ 30 MINUTEN EN 2 UUR OVENTIJD

👤 4 PERSONEN 🍴 HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 4 schouderkarbonades á 150 g
- Boter
- Peper en zout
- 3 uien, in ringen gesneden
- 3 tenen knoflook, schoongemaakt
- 3 cm versgeraspte gember
- 100 ml ketjap manis
- 1 eetlepel sambal oelek
- 2 eetlepels bruine basterdsuiker
- 1 theelepel kentjoer of gemberpoeder (verkrijgbaar bij de toko of Turkse winkel)
- 2 biologische citroenen
- 150 g spekblokjes, uitgebakken
- 175 g sojaboontjes

BEREIDING

1. Zet de römertopf minimaal 10 minuten in koud water.
2. Verwarm 50 gram boter in een koekenpan en bak de met zout en peper bestrooide karbonades om en om 5 minuten zodat ze een mooie bruine kleur hebben.
3. Schep de karbonades in de römertopf.
4. Fruit de uien en knoflook zachtjes aan totdat ze lichtbruin kleuren en schep dit op het vlees.
5. Maak een mengsel van ketjap, sambal, gember, suiker, kentjoer, sap en rasp van 1 citroen en giet dit over de uien en het vlees. Schep de uitgebakken spekblokjes erop.
6. Plaats de KOUDE römertopf in een KOUDE oven en zet deze vervolgens op 160 graden. Een koude schaal zal beter het vocht opnemen. Bovendien gaan vitamines en voedingsstoffen op deze manier niet verloren en is aanbakken niet mogelijk, omdat het binnen de römertopf niet heter wordt dan waterdamp.
7. Laat het vlees 2 uur in de oven garen.
8. Voeg na 1,5 uur de sojaboontjes en partjes van 1 citroen toe en serveer met rijst of mie.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 620 KCAL (2605 KJ).

EIWIT: 35 G. VET: 39 G (WAARVAN 21 G ONVERZADIGD).

KOOLHYDRATEN: 30 G.

TIP

Wie stooft, doet er goed aan het vlees niet te laten koken. Als vlees kookt, wordt het snel taai. Zet de pan op het kleinste pitje op het fornuis en de deksel schuin, zo kan er lucht ontsnappen en loopt de temperatuur niet te hoog op.

Kalfsborst met vadouwan uit de tajine

⌚ 30 MINUTEN EN 2 UUR STOVEN

👤 4 PERSONEN 🍲 HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 800 g kalfsborst of ander kalfsstoofvlees
- Peper en zout
- Boter
- 1 eetlepel vadouwan kruidenmix
- 300 ml kalfsfond
- 6 tenen knoflook, schoongemaakt
- 150 g kumquats
- 12 dadels, gehalveerd
- 1 handsinaasappel in schijven gesneden
- 100 g prei in fijne ringetjes

BEREIDING

1. Snijd het kalfsvlees in blokken van 2 cm en bestrooi ze met zout en peper.
2. Bak het vlees in 50 gram boter in een koekenpan om en om bruin.
3. Schep het vlees in de tajine en bestrooi het met de vadouwan kruidenmix.
4. Giet er de fond overheen en steek de knoflooktenen in het vlees.
5. Halveer de kumquats en steek die samen met de gehalveerde dadels ook tussen het vlees. Leg de schijven sinaasappel over het gerecht.
6. Zet de tajine met een sudderplaat ertussen op zacht vuur en laat het gerecht 1,5 uur zachtjes stoven.
7. Voeg tot slot de preiringetjes toe en laat de tajine nog een half uur staan.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 415 KCAL (1745 KJ). EIWIJ: 47 G. VET: 14 G (WAARVAN 6 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 23 G.



TIP

Serveer dit gerecht met couscous of parelgort en sugarsnaps.

Altijd iets nieuws!

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

Spaanse verleiding

Deze kipspecialiteit is een heerlijke combinatie van gekruide kip en spek met abrikoos en cranberries. Op matig vuur in ongeveer 15 minuten zachtjes braden in een koekenpan.

Verkrijgbaar van 3 t/m 15 september 100 gram € 2,25



Carpaccio di Nocci

Mals varkensvlees met een vulling van notentapenade en een zachte, frisse nasmaak van citroen. Beide zijden in 3 tot 4 minuten bakken in een hete pan.

Verkrijgbaar van 10 t/m 22 september 100 gram € 2,25



Pumpkin

Een gebakje van gehakt, rosbief en pompoen. Mild en licht zoet van smaak met een oosters tintje. Rondom dicht schroeien en op matig vuur 12-14 minuten zachtjes braden met deksel schuin op de pan.

Verkrijgbaar van 1 t/m 13 oktober Per stuk € 1,75



Pollo Tartufo

Rolletje van kippenvlees met pancetta en brie erin. Heerlijk gekruid met een milde smaak van truffel. Bakken in een koekenpan op middelhoog vuur in 10 tot 12 minuten.

Verkrijgbaar van 15 t/m 27 oktober 100 gram € 1,95





Aangenaam zuur

Wie zuurkool zegt, denkt aan een
Hollandse klassieker: stamppot met worst.
Ben je nieuwsgierig naar andere culturen?
Maak dan eens de Oosterse variant.

Hollandse zuurkool met rookworst

⌚ 30 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍽️ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 2 rookworsten
- 1,2 kg kruimige aardappelen
- 500 g zuurkool
- 1 blokje groentebouillon
- 4 kruidnagels
- Scheutje melk
- Peper en zout

BEREIDING

1. Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Kook ze in water samen met de zuurkool in een grote pan. Voeg het bouillonblokje en de kruidnagels toe. Zet het vuur laag en laat het in ongeveer 20 minuten gaar worden.
2. Haal de kruidnagels eruit en giet af. Stamp alles fijn en voeg een scheutje melk toe om het geheel wat smeugig te

maken. Breng op smaak met peper en zout.

3. Laat de rookworst 15 minuten zacht wellen in warm water (tegen het koken aan), snijd schuine plakjes en verdeel ze over de zuurkool.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 650 KCAL (2730 KJ).

EIWIT: 25 G. VET: 37 G (WAARVAN 22 G ONVERZADIGD).

KOOLHYDRATEN: 50 G.



WEEETJE

Volgens de overlevering waren het de Tataren, een ruitervolk uit Mongolië, die zuurkool per toeval ontdekten. Zij namen gesneden witte kool mee in hun zadeltassen tijdens hun tochten te paard. Na een aantal weken kwamen ze er achter dat de kool een aangenaam zure smaak had gekregen: door het contact van de zadeltassen met de warme ruggen van de paarden, ontstond een natuurlijke fermentatie.

Loempia gevuld met runderrookworst en zuurkool

⌚ 40 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍴 VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 runderrookworst, gaar
- 250 g zuurkool
- 6 loempiavellen
- 150 g tutti-frutti
- 200 g appelsap
- 30 g rode peperkorrels
- 50 g geroosterde hazelnoten, grof gehakt
- 40 g peterselie, fijngesneden
- Peper
- Frituurolie

BEREIDING

1. Laat de zuurkool goed uitlekken.
2. Verwarm de tutti-frutti en het appelsap in een roestvrijstalen pan tot het geheel bijna kookt. Neem de pan van het vuur en laat het fruit 30 minuten wellen. Roer de rode peperkorrels erdoor.
3. Snijd de loempiavellen zodat deze 12 cm breed zijn. Leg op elk loempiavel een beetje zuurkool met daar 2 plakjes runderrookworst op met daarop weer wat zuurkool. Rol de loempia één slag en vouw de zijanten naar binnen, bestrijk de rest van het vel met een

beetje water en rol de loempia verder op. Maak op dezelfde manier nog 7 loempia's.

4. Bak de loempia's in de hete frituurolie (180 °C) aan beide kanten goudbruin. Schep ze met een schuimspaan uit de olie en houd ze warm in de voorverwarmde oven op 80 graden.
5. Halveer de loempia's, strooi de hazelnoten en peterselie erover en doe er een schep tutti-frutti bij.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 795 KCAL (3340 KJ), EIWIJ: 18 G.
VET: 48 G (WAARVAN 35 G ONVERZADIGD), KOOLHYDRATEN: 68 G.

LUNCH OP SCHOOL

TIP

Vraag op school naar mogelijkheden om eten en drinken gekoeld te bewaren. Of geef de lunch in een klein koeltasje (met koelelement) mee.

BROODJE BAL

⌚ 20 MINUTEN 🍴 4 BROODJES 🍽️ LUNCHGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 400 g half-om-halfgehakt
- 1 ei
- 50 ml melk
- 2 beschuiten
- 1 theelepel nootmuskaat
- 75 g boter
- 4 witte bolletjes
- Peper en zout

BEREIDING

1. Klop het ei los met de melk. Verkruiemel de beschuiten boven het eimengsel. Roer er de nootmuskaat, peper en zout naar smaak doorheen.
2. Kneed het eimengsel door het gehakt en vorm er met natte handen 4 even grote ballen van.
3. Verhit de boter in een braadpan. Als het schuim begint weg te trekken, leg dan de gehaktballen in de pan en braad ze op hoog vuur aan. Keer de ballen regelmatig, zodat ze mooi egaal bruin worden.
4. Draai het vuur laag, leg de deksel op de pan en laat de gehaktballen ca. 20 minuten zachtjes bakken. Keer ze af en toe om. Neem de gehaktballen uit de pan en laat ze afkoelen.
5. Snijd de ballen in plakjes en beleg de bolletjes ermee.

VOEDINGSWAARDE PER STUK: 550 KCAL (2310 KJ). EIWIT: 27 G.

VET: 36 G (WAARVAN 18 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 28 G.



SANDWICHES MET EIERSALADE, TOMAAAT EN GEROOKTE KIP

⌚ 30 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN
🍽️ LUNCHGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 8 plakjes gerookte kipfilet
- 6 sneetjes casinobrood
- 3 tomaten, in plakjes
- 100 g ijsbergsla

EIERSALADE:

- 2 eieren
- 1 theelepel mosterd
- 1 eetlepel Griekse yoghurt
- 1 sjalotje, fijngesneden
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel kerriepoeder
- Peper en zout
- Verse bieslook, fijngenhakt

BEREIDING

1. Kook de eieren in 10 minuten hard. Laat ze afkoelen in koud water. Pel de eieren, snijd ze in stukjes en meng dit met mosterd, yoghurt en het sjalotje. Breng op smaak met paprika- en kerriepoeder, peper en zout. Roer goed en meng de verse bieslook erdoor.

2. Snijd de korstjes van het brood en bak de sneetjes in een pan krokant. Beleg 2 sneetjes brood met een plakje gerookte kip. Leg er wat plakjes tomaat op en een laag eiersalade. Verdeel er wat sla over en stapel de belegde boterhammen op elkaar.

3. Dek af met een derde getoaste boterham. Herhaal dit met de andere boterhammen. Druk het geheel zachtjes aan en snijd de boterhammen schuin doormidden.

VOEDINGSWAARDE PER STUK: 200 KCAL (840 KJ). EIWIT: 11 G. VET: 8 G (WAARVAN 6 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 21 G.

MET VERRASSEND
BELEG EN GEZONDE
BROODVARIANTEN
WORDT LUNCHEN
EEN FEEST!

WRAP MET HAM, KRUIDENKAAS EN WALNOOT

⌚ 10 MINUTEN 🍴 10 ROLLETJES 🍽️ LUNCHGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 8 plakjes gekookte achterham
- 2 eetlepels roomkaas met kruiden
- 40 g walnoten, grof gehakt
- 2 grote wraps

BEREIDING

1. Smeer de wrap in met roomkaas, verdeel daaroverheen de helft van de ham met de walnoten.

2. Rol de wrap op en snijd deze met een scherp mes in 5 rolletjes. Herhaal dit voor de volgende wrap.

VOEDINGSWAARDE PER STUK: 95 KCAL (400 KJ). EIWIT: 4 G. VET: 6 G (WAARVAN 4 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 7 G.

Colinaria



Eierschaal

Wij houden van barbecue. Ook in de herfst. Helemaal als het vlees wordt gebraden op de Big Green Egg. Gezellig met zijn allen dicht bij het vuur zitten of staan om warm te blijven. Dat is het echte herfstgevoel. En we zijn niet de enige. Ook chefkoks hebben het groene ei omarmd en ontwikkelen er volop recepten voor. Er is nu ook een tweede deel verkrijgbaar van het Big Green Egg receptenboek, samengesteld door chefkoks met een passie voor het groene ei. Compleet met wijn- en serveersuggesties. Je hoeft alleen nog maar even langs je Keurslager voor het vlees! Het boek is online verkrijgbaar.



Zuurkool en geduld

Wil je je familie of vrienden een echt herfstgerecht voorschotelen dat ook nog eens helemaal van eigen makelij is? Maak dan je eigen zuurkool. Dat is helemaal niet moeilijk. Je hebt er alleen witte kool, kruiden en een fermentatiepot voor nodig, zoals deze van Kilner... Oké, en een fikse portie geduld, want pas na zes weken is het fermentatieproces voltooid. Witte kool klaar? Fermenteren maar! Online te koop bij meerdere webshops.



Traditie. Op **maandag 8 oktober** opent de Keurslager het rookworstseizoen. **Tot en met zaterdag 13 oktober** is er een winkelactie met **1+1 GRATIS!** En daar blijft het niet bij. Wat is jouw favoriete 'Rookworstdag'? Laat het ons weten via www.keurslager.nl/worstday en je maakt kans op een van de unieke T-shirts met jouw eigen 'Worst day' erop! De actie loopt van 8 oktober tot en met 4 november 2018.



Op de Marokkaanse toer

Heb je de smaak van het koken in de tajine (zie ook pagina 16) te pakken? In dit handzame boek van Valentina Harris vind je maar liefst 500 vlees-, vis- en vegetarische gerechten voor de traditionele Marokkaanse kookpot. Het kookboek is te koop bij de boekhandel en keukenspeciaalzaak.



Arroseren in de braadslee

Een braadslee lijkt misschien een uit de kluiten gewassen ovenschaal, maar met deze grote broer kun je veel meer. Dit model van het merk Scanpan wordt geleverd met een rek en is ook geschikt voor op het fornuis, waardoor je je vis, vlees of gevogelte eerst op het vuur kunt aanbraden. Dankzij het rek druipst het vocht in de bak. Halverwege het garingsproces kun je de slee uit de oven halen om je gerecht te bedruipen met het vocht. Dit heet arroseren. Deze braadslee is online te koop of via de speciaalzaak voor keukenaccessoires.

Verrot lekker



Niet alleen zuurkool is gefermenteerd. Zonder dat we het door hebben, eten we dagelijks voedingswaren die gefermenteerd zijn. Vies? Nee, interessant! Het boek 'Over rot' van Meneer Wateetons is een echte aanrader als je meer wilt weten over het fermentatieproces, je zelf fermentatiemiddelen in elkaar wilt knutselen, of op zoek bent naar recepten en ideeën. Verkrijgbaar online, bij de boekhandel en in de betere kookwinkel.



Borrel van de bovenste Hollandse plank

Als je van de Hollandse borrelplank een echte eyecatcher wilt maken, serveer je de hapjes op een rustieke houten plank. Met de serveerplanken van Bowls en Dishes sla je de plank nooit mis. Ze zijn gemaakt van olijfhout, afkomstig van oude bomen die geen olijven meer produceren. Elke plank is uniek! Verkrijgbaar bij de keukenspeciaalzaak.

Smikkelen in het gras

Met je voeten in de Drentse klei genieten van vette foodtrucks, live muziek en ander vermaak. Op zaterdag 22 en zondag 23 september wordt in Wijk, in de buurt van Meppel, een weiland omgeturnd tot een ware festivallocatie. Van frietfiets tot Big Green Egg, door de grote verscheidenheid aan foodtrucks en aan bands die komen optreden, is er ook deze jubileumeditie voor ieder wat wils. Geen stadse fratsen: hier kun je een weekend lang helemaal jezelf zijn. Kijk voor meer informatie op www.smaakmakersfestival.nl





Bloemkoolvelouté met ontbijtspek, crumble en apple blossom

⌚ 30 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍽️ LUNCHGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 50 g plakjes ontbijtspek
- 1 bloemkool, de roosjes
- 20 g roomboter
- 150 ml kookroom light
- Versgeraspte nootmuskaat
- Een doosje (16 g) apple blossom
- Peper en zout

BEREIDING

1. Verwarm de oven op 180 graden. Leg het ontbijtspek op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de plakjes spek uit in de voorverwarmde oven. Laat ze afkoelen en kruimel het spek tussen de vingers niet te klein.
2. Kook de bloemkoolroosjes gaar in 15 tot 20 minuten, giet ze af en bewaar het kookvocht. Pureer de roosjes met 5 dl kookvocht en roer er vervolgens

de boter en kookroom doorheen.

3. Breng de velouté op smaak met peper, zout en versgemalen nootmuskaat.
4. Schep de soep in koppen en garneer het geheel met de apple blossom en gecruncht spek.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 160 KCAL (670 KJ).

EIWIT: 7 G. VET: 10 G (WAARVAN 5 G ONVERZADIGD).

KOOLHYDRATEN: 8 G

Soep ze!

Als de 'r' in de maand zit, wordt het buiten doorgaans kouder en natter. Bijna als vanzelfsprekend passen we ons eten hier op aan. We kiezen vaker voor een stevigere maaltijd. Ook als het gaat om soep. Maak dan eens dit recept voor een bloemkoolvelouté. Een soep met een gebonden, fluweelachtige structuur die ontstaat door groenten in relatief weinig vocht te koken en glad te pureren. Of wat te denken van kippensoep? Altijd goed. Altijd lekker.

WEETJE

Apple Blossom is een plantje met de frizure smaak van Granny Smith. Het kan eventueel vervangen worden door granaatappelpitjes, die een zoetzure smaak hebben.

Ouderwetse kippensoep met gestold eigeel

⌚ 30 MINUTEN, EXCLUSIEF KOOKTIJD VAN 3 UUR 🍴 4 PERSONEN 🍽️ LUNCHGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 2 kippenbouten
- 2 l water
- 1 ui, in ringen gesneden
- Halve eetlepel gekneusde zwarte peperkorrels
- 3 takjes tijm
- 2 blaadjes laurier
- 300 g fijne soepgroenten
- Bosje platte peterselie
- 50 g vermicelli
- 2 kippenbouillonblokjes
- 2 eetlepels citroensap
- Zout
- 4 eigelen

BEREIDING

1. Doe de kippenbouten in een ruime soeppan en voeg water, ui, peperkorrels, tijm, laurier, 200 gram soepgroenten (de rest bewaren) en de helft van de peterselie toe. Breng het geheel aan de kook en laat de soep 2 tot 3 uur op laag vuur zachtjes koken. Schep eventueel af en toe het schuim van de soep.
2. Haal de kip uit de pan en zeef de bouillon.
3. Pluk de kip en doe het kippenvlees bij de bouillon, samen met de resterende

de soepgroenten en de vermicelli. Breng de soep op smaak met 1 of 2 bouillonblokjes, het citroensap en zout. Laat de soep nog 5 tot 10 minuten zachtjes koken.

4. Schep een lepel soep in een bord en laat er voorzichtig een eigeel in glijden. Door de warmte zal het eigeel iets stollen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 350 KCAL (1470 KJ).

EIWIT: 25 G. VET: 20 G (WAARVAN 14 G ONVERZADIGD).

KOOLHYDRATEN: 16 G

LEKKER KOKEN EN STOVEN

Met het spaarprogramma van de Keurslager spaar je voor hoogwaardige kook- en keukenartikelen. Wat te denken van een prachtige 3-delige pannenset of stijlvolle Le Creuset mini stoofpannetjes? Bestel deze of andere artikelen online op www.keurslager.nl/cadeaushop of in de winkel.

Pannenset

De pannen van het Keurslager-huismerk hebben een Greblon keramische laag en handgrepen die niet heet worden. Krasvast, eenvoudig schoon te maken én geschikt voor alle warmtebronnen. De set bestaat uit twee kookpannen (16 cm en 18 cm) en een steelpan (16 cm). Elk met een plat deksel.



Van 1.570 voor
1.225 spaarpunten
Deze actie is geldig in september '18

Le Creuset mini stoofpannetjes

De mini stoofpannetjes (10 cm) van Le Creuset zijn verkrijgbaar in diverse kleuren. Ideaal voor een originele presentatie. Van voorgerecht tot dessert. Gemaakt van hoogwaardig aardewerk en geschikt voor oven, grill, magnetron, koelkast en diepvriezer.

Van 265 voor
245 spaarpunten
Deze actie is geldig in oktober '18



Ebbenzwart - Art.nr. 3112



Marseilleblauw - Art.nr. 3114



Palmgroen - Art.nr. 3116



Vuikaanoranje - Art.nr. 3117



Kersenrood - Art.nr. 3119

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



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

ARROSEREN
BASTERDSUIKER
BROKKELKAAS
EIERSALADE
EIWIT
GRILL
KAPUCIJNERS
KENTJOER
KIPPENSOEP
KIPSTOOFPOT

KNOFLOOK
LIVAR
LOEMPIA
MELK
PEPERONI
POMPOENSCHUIM
POND
ROSÉ
SESAMZAAD
SLAGROOM

SPEK
TUTTIFRUTTI
VADOUVAN
VARKENSHAAS
VELOUTE
WALNOOT
WORST
YOGHURT
ZOUT
ZULT



© www.puzzelpro.nl

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

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

Bladmanagement en redactie

Common, Content for brands
Edmée Hiemstra,
Vereniging van Keurslagers

Recentuur

Stephan van Oppenraaij
Rita Hooghuis (Voor het creëren van smaken en sferen)
Katinka Huiskamp (Voedingswaarden)

Fotografie

Scala Photography
Michel Campfens

Vormgeving

Common, 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 ritje:

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



MAAK KANS OP JE EIGEN 'WORST day T-SHIRT'



WE
GEVEN ER
ELKE DAG
10 WEG!

Ga naar keurslager.nl/worstday en deel jouw favoriete rookworstdag.

Deze actie loopt van 8 oktober t/m 4 november 2018

[Advertentie]