

Puzzelen met Proef

5x



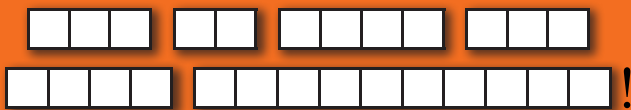
De bladeren worden oranje en gaan weer vallen. Het wordt kouder buiten en we genieten van de warmte binnen. Kortom: de herfst is begonnen! Tijd voor stooftpotjes, pompoen en ander lekkers. Natuurlijk maak je je gerechten met vlees van de KeurSlager. Puzzel gezellig mee, want je maakt kans op één van de vijf KeurSlager Cadeaukaarten t.w.v. maar liefst € 40,-. Met deze cadeaukaart kun je bij alle KeurSlagers in ons land terecht voor het lekkerste vlees. Als dat geen lekker begin van de herfst is!

Mail de juiste oplossing voor 14 november 2016 naar proef@keurslager.nl of stuur ons een (brief)kaart met jouw antwoord en maak kans op een van deze mooie prijzen. Eerdere oplossingen en winnaars vind je op www.keurslager.nl.

BINDWEEFSEL	FAZANT	OMA	SPEK
BINNEN	GEEL	ORANJE	STAMPPOT
BONEN	GEHAKTBALLETJES	PITTIG	STOVEN
BRUIN	GROENTEN	POMPOEN	VARKENSVLEES
BUITEN	HAPJES	PUUR	VETRANDJE
CHAMPIGNON	HAZENPEPER	ROAST	VIJGEN
EENVOUD	HERFST	ROOKWORST	WARMTE
EIWIT	LEKKER	RUB	WILDSEIZOEN
ENTRECOTE	MALS	SOEP	



©www.puzzelpro.nl



PROEF is een uitgave van de Vereniging van KeurSlagers en wordt je aangeboden door de KeurSlager.

De Vereniging van KeurSlagers is te bereiken via
 Postbus 185, 3830 AD Leusden
 T 033 - 494 04 19
 E info@keurslager.nl
www.keurslager.nl
[f/KeurSlagers](https://www.facebook.com/KeurSlagers)

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

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

Fotografie
 Scala Photography
 Michel Campfens

Vormgeving
 Commond, Content for brands

Druk
 Koninklijke Drukkerij Em. de Jong

Oplage
 235.000 exemplaren

Frequentie
 PROEF verschijnt 7 keer per jaar

Natuurlijk wordt **PROEF** met veel zorg gemaakt. We kunnen echter geen verantwoordelijkheid nemen voor mogelijke fouten in het blad. Het overnemen van delen van dit magazine mag alleen na schriftelijke toestemming van de uitgever. Op tekst en foto's rust copyright.

Algemene opmerkingen over de recepten.
 We geven de oventemperaturen steeds aan voor de heteluchtoven. Een gewone oven zet je ongeveer 15 graden warmer voor hetzelfde effect. Overal waar we tijden aangeven, zijn dat indicaties. Blijf kijken en proeven. Waar we eieren gebruiken, bedoelen we eieren van een normaal formaat. Als je zwanger bent of een verzwakte weerstand hebt, moet je voorzichtig zijn met bepaalde voedingsstoffen, bijvoorbeeld met rauw vlees. Laat je hierover goed informeren.



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