✦ BOORDEVOL MENU TIPS ✦ UITGEBREID GOURMETTEN ✦ WILD & GEVOGELTE ✦ HEERLIJKE ROLLADES ✦

KEURSLAGER

SAMEN GENIETEN DEZE FEESTDAGEN

Van der Meer, ***keurslager***

Beste klant,

De feestdagen staan vooral voor het samen zijn en samen genieten. Van elkaar en dan vooral onder het genot van heerlijk eten en drinken. Of u nu gaat voor een uitgebreid diner, gezellig gaat gourmetten of een lekkere borrel serveert, wij denken graag met u mee!
In deze brochure laten wij u graag kennismaken met onze heerlijke producten waar u alle kanten mee op kunt. Heeft u vragen over de bereiding, vraag het ons gerust. Wij wensen u sprankelende feestdagen toe!

Feestelijke groet,

Team Keurslager Van der Meer
Roelofarendsveen - Nieuw Vennep

INHOUD

Ontspannen de feestdagen in	3
Ons feestdagenassortiment	4-5
Recept: Beef Wellington	6
Samen gourmetten	7
Winter BBQ	8

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.

ONTSPANNEN DE FEESTDAGEN IN

Wanneer u zelf een kerstdiner organiseert, is het natuurlijk wel de bedoeling dat u daar zelf ook volop van kunt genieten. Wij geven u graag een aantal tips om de feestdagen ontspannen te beginnen!

Menu samenstellen

- Bedenk een menu dat bij al uw gasten past.
- Kies voor bijgerechten die wij al voor u (gedeeltelijk) hebben voorbereid, denk aan: soep, aardappelgratin, haricots verts met spek of een mooi dessert uit een glaasje.
- Kies voor 1 pronkstuk zoals ossenhaas of hele kalkoen en maak daar meerdere bijgerechten bij.
- Kiest u voor gourmetten, fonduen of steengrillen? Wij hebben hier mooie gevarieerde schotels voor. Het voordeel hiervan is dat u het meeste enkel klaar hoeft te zetten.

Tafelaankleding

Heeft u genoeg borden, schalen, bestek en glazen voor al uw gasten? Bedenk ook alvast hoe u de tafel gezellig wilt gaan aankleden. Met mooie glazen, servetten en een net tafelkleed heeft u de feestelijke sfeer al snel te pakken. Tip! Strooi wat glinsterende sterretjes over de tafel voor een sprankelend effect.

Inkopen

- Maak een lijstje en verdeel alle producten in categorieën (zoals vlees, groenten, zoet).
- Haal minimaal een week van te voren alle houdbare producten in huis.
- 1-2 dagen voor het diner kunt u de laatste verse ingrediënten kopen zoals verse kruiden en vlees.
- Schalen in plaats van borden
  Borden opmaken kost vaak veel tijd en vergt zorgvuldigheid. Vul een aantal mooie schalen met het eten en zet deze op tafel. Zo kan iedereen zelf opscheppen. Dit scheelt tijd én iedereen kan zelf bepalen wat hij/zij wil eten en hoeveel. Dit geldt natuurlijk niet voor bepaalde voorgerechten zoals carpaccio of een vitello tonato.

Goede voorbereiding

Begin 2 dagen van te voren met de voorbereidingen van uw kerstdiner. Denk aan het snijden van ingrediënten, het maken van bijvoorbeeld de soep, een saus of misschien wel alvast het dessert. Als u op de dag zelf niet alleen maar in de keuken wilt staan, kiest u dan zoveel mogelijk voor gerechten die u op het laatste moment bijvoorbeeld alleen nog maar hoeft op te warmen.

Moment suprême

Op de dag zelf dekt u de tafel, zet u de borden, glazen en het bestek klaar om vervolgens in de keuken de laatste voorbereidingen te treffen. Zo blijft er zelfs nog tijd over om even te ontspannen en een gezellig muziekje op te zetten.

Geniet!

VERRASSEND LEKKER!

Tijdens de feestdagen wilt u toch ook uitpakken met de meest heerlijke gerechten? Wij hebben voor u de lekkerste producten geselecteerd. Met aandacht voor smaak en kwaliteit!

Vleeswarenspecialiteiten
- Truffelsalami
- Notencervelaat
- Pancetta
- Spianato Romano
- Parmaham
- Spaanse serranoham
- Gebraden fricandeau
- Gebraden rosbief
- Gekookte achterham

Salades uit eigen keuken
- Carpaccio-filet
- Salade van het Huis
- Beenhamsalade
- Filet Speciaal
- Gerookte kipsalade

Voorgerecht
- Carpaccio
- Vitello tonato
- Gerookte eendenborst met frambozendressing
- Steak tartaar

Hoofdgerecht
- Varkenshaas gevuld met mozzarella en zongedroogde tomaatjes
- Tournedos Rossini met ganzenlever, truffel en madeira

MENU TIP

BAVETTE MET TRUFFEL

Benodigdheden
- 800 g bavette (Vraag om een dik stuk dat je Keurslager voor je opensnijdt op een dikte van 1 tot 1,5 cm).
- 100 g shiitake paddenstoelen, fijngesneden
- 3 stengels lente-ui
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 1 rode peper
- 80 g truffeltapenade
- 50 g rucola sla
- Olijfolie
- Peper en zout

Bereiding
1. Verwarm in een pan een eetlepel olijfolie en bak de shiitake, lente-ui, knoflook en rode peper kort aan. Laat dit afkoelen.
2. Smeer de bavette aan een zijde in met de truffeltapenade en verdeel het afgekoelde paddenstoelenmengsel over de bavette. Breng op smaak met peper en zout. Rol het vlees strak op (de draad van het vlees in de lengte van een rollade) en bind het met slagerstouw op.
3. Verwarm de oven op 200 graden. Braad de rollade in een pan rondom aan met 1 eetlepel olijfolie en leg deze op een rooster in het midden van de oven. De rollade moet 20 tot 25 minuten in de oven staan (kerntemperatuur van 50 à 55 graden). Haal de rollade uit de oven en laat het vlees afgedekt met aluminiumfolie ten minste 10 minuten tot rust komen.
4. Snijd dunne plakken en serveer ze op een schaal met wat rucola.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 400 KCAL (1680 KJ).
EIWIT: 50 G. VET: 19 G (WAARVAN 17 G ONVERZADIGD).
KOOLHYDRATEN: 6 G.

GEEN TIJD OM ZELF EEN COMPLEET MENU SAMEN TE STELLEN? WIJ ADVISEREN U GRAAG!

HEERLIJKE ROLLADES

Een rollade van een goed stuk vlees, gevuld met de lekkerste producten, kan niemand weerstaan!

- **Filetrollade, met spinazie,** brie en Parmaham
- **Kalfsrollade,** met kruidenkaas en verse kruiden
- **Lamsboutrollade**, met sjalotjes, pijnboompitjes, knoflook en verse Provençaalse kruiden
- **Runderrollade**, met pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en kappertjes
- **Groninger runderrollade**, met grove mosterd en ontbijtspek
- **Italiaanse runderrollade**, met Italiaanse kruiden, gedroogde zontomaat en rucola
- **Spaanse varkensrollade**, met pittige marinade en grove peper
- **Gegaarde Varkensfiletrollade**

WILD EN GEVOGELTE

Wilt u zeker zijn van een lekker stuk wild of gevogelte? Geef uw bestelling tijdig aan ons door. Wat dacht u van heerlijke hertenbiefstuk, eendenbout, parelhoen en meer. Vraag er gerust naar in de winkel of stuur ons een mail.

SALADES

Rundvlees

- Huzarensalade opgemaakt
- Kipkerriesalade opgemaakt
- Zalmsalade opgemaakt
- Rundvleessalade opgemaakt
- diverse soorten partysalades

VLEESSPECIALITEITEN

Rundvlees

- Tournedos
- Entrecote
- Rosbief
- Picanha
- Ribeye
- Cote de Boeuf
- Tomahawk
- Angus Rib Eye
- Angus Bavette
- Angus Lende
- Angus Sucade

Varkensvlees

- Varkensrack
- Fricandeau
- Varkenshaas
- Amerikaanse beenham

Kalfsvlees

- Kalfshaas
- Kalfsoester
- Kalfsentrecote
- Kalfsschnitzel
- Kalfsschenkel
- Kalfsrollades

Lamsvlees

- Lamsfilet
- Lamshaas
- Lamsbout
- Lamsrack

✦ GEZELLIGE ÉN SMAKELIJKE FEESTDAGEN BEGINNEN BIJ DE KEURSLAGER ✦

RECEPT

BEEF WELLINGTON

Hoofdgerecht voor 4 tot personen

Ingrediënten

- Stuk ossenhaas van 800 gram
- 300 Gram serranoham
- 3 Eetlepels olijfolie
- 400 Gram kastanjechampignons
- 250 Gram gekookte kastanjes
- 200 Gram sjalotten
- 2 Tenen knoflook, schoongemaakt
- 1 Rol bladerdeeg van 270 gram
- 2 Takjes tijm, de blaadjes
- 4 Eetlepels paneermeel
- 2 Eieren gesplitst
- 1 Eetlepel engelse mosterd
- Zout en peper

Bereiding

1. Zorg dat de ossenhaas goed koud is en rol de ossenhaas door peper en zout
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak in 4 minuten de ossenhaas goudbruin ook de kopse kanten.
3. Haal het vlees uit de pan en kwast de ossenhaas heel dun in met mosterd en zet direct in de koeling terug.
4. Snijd de champignons en sjalotten in grove stukken en maal deze in de keukenmachine, met de kastanjes, knoflook en tijmblaadjes, geheel fijn tot een bruine pasta en bak dit in een droge koekenpan totdat het vocht is verdampt. Zet het daarna in de koeling.
5. Leg op het werkblad ruim plastic-folie en leg er de serranoham dakpansgewijs op neer.
6. Smeer de koude pasta gelijkmatig over de ham uit en strooi op de plek waar de ossenhaas komt te liggen wat paneermeel.
7. Leg de afgekoelde ossenhaas in het midden op het paneermeel.
8. Rol met behulp van het plasticfolie de ossenhaas in de ham, rol deze stevig op en draai de uiteinden losjes dicht en leg het in de koeling (of 10 minuten in de vriezer).
9. Leg nieuw plasticfolie op het werkblad en rol het deeg uit op de folie.
10. Haal het plasticfolie van de ossen-haas en leg de rol op het deeg en rol met behulp van het plasticfolie het deeg strak om het vlees heen. Zorg ervoor dat er geen lucht onder zit.
11. Sluit de naden goed dicht en vouw het deeg bij de kopse kanten goed op elkaar en verwijder overtollig deeg. Rol het strak in de folie en leg de rol 2 uur in de koeling.
12. Verwarm de oven op 200 graden.
13. Haal de rol uit de koeling en uit de plastic folie, splits de eieren, kwast de rol in met de eidooiers en bestrooi het met zeezout.
14. Leg keukenpapier op het bakblik en strooi een beetje paneermeel waar de ossenhaas komt te liggen. Dit 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. Trek er met de achterkant van een mes eventueel mooie strepen over de deeg. Gaatjes prikken in het deeg is niet nodig. Bak het vlees in 40 minuten medium rare. De kerntemperatuur moet 52 graden worden. Laat 10 minuten rusten. Houd er rekening mee dan na het rusten de temperatuur nog kan oplopen.

GOURMET

GEZELLIG & LEKKER!

Gourmetten is altijd een succes met de feestdagen. Er is namelijk voor ieder wat wils en lang tafelen is nog nooit zo gezellig geweest. Zeker met ons heerlijke gourmetassortiment. Wij adviseren u graag!

Wij hebben diverse gourmetschotels in ons assortiment, maar u kunt bij ons ook heel eenvoudig zelf een gourmetschotel samenstellen. Op die manier heeft u een gourmetschotel helemaal naar de smaak van u en uw gasten! We kunnen ook voorzien in brood, kruidenboter en sausjes.

Neem eens een kijkje in onze toonbank of op onze website. Maar u kunt ook altijd bij ons team terecht met al u gourmetvragen.

GOURMET LUXE
- Kogelbiefstuk
- Gemarineerde kip op stok
- Gemarineerde varkenshaas
- Kalfsoester
- Megaburgertjes
- Lamsrack

p.p. 9,50

VISGOURMET
- Tonijn
- Zalm
- Gamba's
- Kabeljauw
- Tilapia
- Panga

p.p. 9,75

GOURMET TRADITIONEEL
- Biefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Varkensshoarma
- Hamburgertjes
- Tartaartjes

p.p. 7,50

GOURMET WILD
- Hert
- Eend
- Kangoeroebiefstuk
- Kalkoenfilet

p.p. 9,50

GOURMET TRADITIONEEL GEMARINEERD
- Gemarineerde biefstuk
- Gemarineerde varkenshaas
- Gemarineerde kipfilet
- Varkensshoarma
- Hamburgertjes
- Tartaartjes

p.p. 8,25

FONDUE TRADITIONEEL
- Biefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Hamburgertjes
- Tartaartjes
- Mini vinkjes

p.p. 7,50

WINTER BBQ

Doe het dit jaar eens helemaal anders. Ga voor de BBQ deze winter. Mooie grote stukken vlees, langzaam gegaard. Samen genieten rond de BBQ.

BBQ VLEES

- Varkensrack
- Dry aged cote de boeuf
- Procureur
- Buikspek (met of zonder zwoerd)
- Ribeye
- Entrecote
- Lamsbout
- Picanha
- Bavette

WIJ WENSEN U SMAKELIJKE FEESTDAGEN EN EEN GOED NIEUWJAAR

Uw bestellingen kunt u plaatsen in onze webshop:

BESTELLEN.KEURSLAGERIJVANDERMEER.NL/

Onze bestellijsten vindt u op:
www.vandermeer.keurslager.nl

✦ VERSTAND VAN LEKKER VLEES ✦ KWALITEIT VOOROP ✦ SERVICE OP MAAT ✦

KEURSLAGER

Van der Meer, *keurslager*

Winkelcentrum Noordplein,
Roelofarendsveen
Tel. 071-3313418
www.vandermeer.keurslager.nl

Winkelcentrum Getsewoud,
Nieuw Vennep
Tel. 0252-622116

Verstand van lekker VLEES