

Sligro's

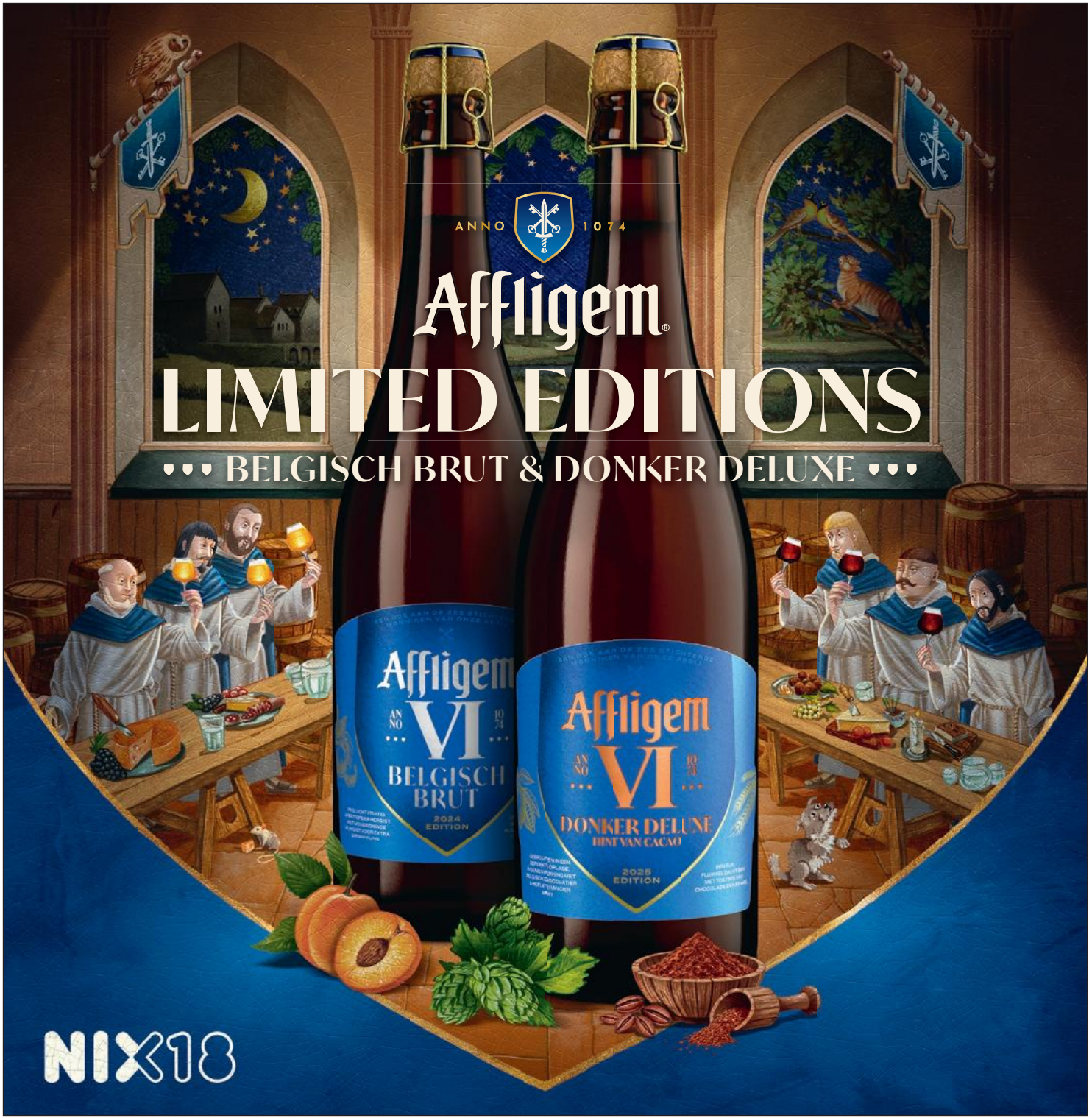
seizoen

GENIET MET kerst

Recepten, assortiment en meer van dit seizoen

Sligro

Groots in genieten


ANNO 1074
Affligem
LIMITED EDITIONS
BELGISCH BRUT & DONKER DELUXE
Affligem
VI
BELGISCH BRUT
2024 EDITION
Affligem
VI
DONKER DELUXE
HINT VAN CACAO
2025 EDITION
NIX18



GENIET MET kerst

Niveau recepten

De bolletjes geven het niveau van de recepten aan.
Van makkelijk tot uitdagend.

●●●○○

Bijpassende dranksuggesties

In dit magazine geven we een aantal drank-suggesties die perfect passen bij de gerechten. Je herkent ze aan deze iconen:

wijn bier alcoholvrij 0.0

Dieetwensen

Dieetwensen geven we aan met iconen zoals hiernaast. Je vindt ze bij het gerecht zelf en op de indexpagina achter in dit magazine.

- V Vegetarisch
- P Plantbased (vegan)
- G Glutenvrij
- L Lactosevrij

Kerst begint hier

De feestdagen draaien om samenzijn en samen genieten. Van brunch tot in de late uurtjes. Aan een sfeervolle tafel, met gerechten die nét dat beetje extra hebben.

Dit magazine staat vol met verfijnde voorgerechten, spectaculaire hoofdgerechten, zoete afsluiters en alles daartussenin. Laat je inspireren, kies je favorieten en stel zelf je kerstmenu samen voor een onvergetelijk feest.

Geniet met kerst

Ga naar **sligro.nl/kerst** voor alle recepturen, seizoensproducten en meer inspiratie voor de feestdagen.



BRUNCHGERECHTEN

Mini eggs benedict	08
Briochetoast met gebakken paddenstoelen en umami-eitje	09
Zalmzijde met Italiaanse kruidenboter	11
No low mai tai	13
Hoorntje met tonijntartaar	13
Sweet & spicy margarita 0.0	14
Tartaar van avocado met zeewier	14
Matcha-lycheemocktail	15
Tompouce van steak tartare	15



VOORGERECHTEN

Fruits de mer	24
Tempura van zalm met zoetzure groenten, zoete aardappel	27
Gebakken coquille met ‘tagliatelle nero’	28
Gemarineerde eend met sinaasappel, passievrucht en witlof	30
Rosé gebraden hertenbiefstuk met rouleau van spitskool	31
Geschroeide hertenbiefstuk in ijskoude misobouillon	33
Luchtig soepje van aardpeer met gebakken coquilles	37
Rouleau van prei en nori met luchtige saffraansaus	38

WIJN & BIER

Wijnen voor de winter	64
Winterse bieren	98



HOOFDGERECHTEN

Hertenbiefstuk met winterse groenten en wildsaus met bramen	48
Wellington van hertenbiefstuk	49
Pumpkinspice kiprollade met spruitjes en saus van ananas	53
Ravioli van rode biet, wilde paddenstoelen en gebraden eendenfilet	55
Eendenfilet met winterse groenten en jus met ripasso	56
Steak au poivre	59
Opgebonden runderhaas	60



DESSERTS

Îles flottantes	74
Geflambeerde banaan met wentelteefje van briochebrood	75
Verrine met panna cotta en gelei van citrusfruit	76
Tiramisu matcha-pistache	78
Hot chocolate martini	80
Christmas cookies	81
Kaasplateau	83



TO SHARE

Zalmzijde met citrus in zoutkorst	88
Funcooking: Grillen aan tafel	92
Gegratineerde coquilles	95
Wagyu-amuse	95
Borrelen met een bite	100

EN NOG VEEL MEER

Meer met zalm	20
Nieuw in het assortiment	41
Chic & cosy styling	42
Meer met hert	44
Meer met eend	66
Welkom in de wereld van vis en non-food	69
Exclusief bij Sligro	79
Feestelijk zoet	84
Geheimen van het schap	96
Index recepten	102

COLOFON

Sligro Food Service Hoofdredactie: Wies Vissers.
Redactie: Frans van Dorst. Manager Content Marketing: Janneke van Gorp.
Executive chef ZiN Inspiratielab: Sietse Blummel.

New. All-in-one creative agency Projectbegeleiding: Jessy Pots.
Concept & realisatie: Jenneke van Liempt, Willem Kuipers, Wouter Vissers.
Copy: Jill Quant. Fotografie: Tim van Rijen.
Styling: Peter Fransen. Culinair adviseur: Joost van Roosmalen.

© 2025, SLIGRO FOOD GROUP NEDERLAND B.V. ALLE RECHTEN VOORBEHOUDEN
Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een automatisch gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en auteurs verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste geweten is samengesteld. Evenwel kunnen uitgever en auteurs op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie. Uitgever en auteurs aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard dan ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie. Gebruikers van deze uitgave wordt met nadruk aangeraden deze informatie niet geïsoleerd te gebruiken, maar af te gaan op hun professionele kennis en ervaring en de te gebruiken informatie te controleren.



WELKOM IN DE **WERELD VAN WIJN**

Profiteer van exclusieve voordelen voor slechts € 100,- per jaar

- Elk seizoen een wijnbox met 6 mooie wijnen, dat zijn 24 flessen per jaar!
- Exclusieve aanbiedingen
- Toegang tot bijzondere wijnevents
- Gratis bezoeken aan gerenommeerde wijnhuizen

Kom langs in een van onze vestigingen en de wijnadviseur helpt je dan graag met het afsluiten van een membership of kijk op **sligro.nl/wijnclub** voor meer informatie.

WORD MEMBER



– kerst –
BRUNCH
gerechten

HET ZIJN DE KLEINE DINGEN

Deze mini eggs benedict van kwartelei met tobikokaviaar blinken uit in finesse. In een handomdraai serveer je een feestelijk brunchgerecht dat alles in zich heeft. De zachte smaak van het eitje gaat goed samen met het zurige van de room en het ziltige van de viseitjes. Krokante toast van briochebrood maakt het compleet.



273598
Ruig kwarteleieren rauw,
pak 20 stuks x 25 g



Mini eggs benedict
sligro.nl/eggs-benedict



Briochetoast met gebakken paddenstoelen en umami-eitje
Zie pagina 10



BRIOCHETOAST MET GEBAKKEN PADDENSTOELEN EN UMAMI-EITJE

4 pers. | 25 min. + wachttijd 6 uur | ●●●○○ | V

Ingrediënten

4 eieren • 15 cl sojasaus • 15 cl mirin • ½ briochebrood • klontje gezouten roomboter • 400-600 g wildmix • 2 el gehakte peterselie • versgemalen peper • fleur de sel • optioneel: 1 bakje tahooncress

Bereidingswijze

1. Kook de eieren in 5 minuten zacht in kokend water. Laat direct schrikken en pel voorzichtig. **2.** Meng de sojasaus en de mirin in een kom en leg er de eieren in. Leg er eventueel een bordje op, zodat de eieren goed onder de marinade staan en laat minimaal een uur marineren in de koelkast. Voor het beste resultaat laat je de eieren 6 uur marineren en draai je ze af en toe om, zodat de marinade aan alle kanten kan komen.
3. Maak de paddenstoelen schoon en snijd of scheur naar eigen inzicht. **4.** Snijd het briochebrood in plakken van ongeveer een duim dik (2 cm). Verwarm een klontje roomboter in een bakpan en bak de plakken briochebrood aan beide kanten mooi goudbruin en krokant in de schuimende boter. Neem uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Kruid met fleur de sel en versgemalen peper. **5.** Voeg een extra klontje boter toe aan de pan waarin de toast is gebakken en bak er op hoog vuur de paddenstoelen in tot ze beginnen te kleuren. Kruid rijkelijk met fleur de sel en versgemalen peper. Voeg de gehakte peterselie toe. **6.** Dresseer de gebakken paddenstoelen op de toast en leg er het gemarineerde ei op. Dit kun je eventueel nog kort opwarmen in de marinade.
7. Garneer eventueel met de tahooncress.



ZALMZIJDE MET ITALIAANSE KRUIDENBOTER

8-10 pers. | 20 min. + 20 min. oventijd | ●●●○○

Ingrediënten

½ briochebrood • 1 zalmzijde van ongeveer 900 g • ½ bosje Italiaanse kruiden • 150 g gezouten roomboter • 2 citroenen • ⅛ bosje kervel • versgemalen peper • zout • optioneel: sojaparels

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170 °C. **2.** Laat de roomboter zacht worden en klop luchtig in de planeetmenger. Ris de kruiden en snijd of hak ragfijn. Voeg toe aan de boter, klop nog even door en kruid met versgemalen peper. **3.** Verwijder eventuele graatjes uit de zalmfilet. Leg op een bakplaat en snijd de zalm kruislings in tot bijna aan het vel. Je krijgt dan blokjes die nog nét aan elkaar zitten. **4.** Snijd de citroen in halve plakjes. Verdeel ⅔ van de kruidenboter over de zalm, zorg ervoor dat je ook boter smeert waar de zalm is ingesneden. Steek er de halve plakjes citroen tussen. Kruid het geheel rijkelijk met zout en peper. **5.** Snijd dunne plakjes van het briochebrood en steek naar eigen inzicht uit met behulp van een steker. Leg op een bakplaat en smeer lichtjes in met de rest van de kruidenboter. Bak het briochebrood krokant en goudbruin in de voorverwarmde oven gedurende ongeveer 8-10 minuten. **6.** Plaats de zalmzijde in de voorverwarmde oven en laat 15-20 minuten bakken. Dit is afhankelijk van de dikte van de zalmzijde.
7. Dresseer de zalmzijde op een grote schaal of plank. Garneer met de parels en topjes kervel. Serveer er de toast apart bij. Laat je gasten aan tafel zelf de gegaarde zalm opscheppen op de toast.



Zalmzijde met Italiaanse kruidenboter
Zie pagina 10



Alu Pro 5 Ceraforce 28 cm
Hakt de concurrentie in de pan!

demeyere BELGIUM

Verkozen als beste keramische antikleefpan door consumentenbond.

www.zwilling.com



Hoorntje met tonijntartaar
Zie pagina 17

No low mai tai
sligro.nl/mai-tai-mocktail



Sweet & spicy margarita 0.0
sligro.nl/margarita-mocktail

Tartaar van avocado met zeewier
sligro.nl/tartaar-avocado

Matcha-lychee mocktail
sligro.nl/matcha-mocktail



182233
Kaldenberg runder steak tartare, vacuüm 180 g

Tompouce van steak tartare
Zie pagina 17


Celebrate
with
ASHOKA
MADRAS PLAIN
POPPADUMS
112g
ASHOKA
(GOL-GAPPA)
PANI PURI
PELLETS
ASHOKA
TANDOORI
NAAN
FAMILY PACK
15
Hand stretched and baked in a traditional tandoor (clay oven)
The original Indian taste.



HOORNTJE MET TONIJNTARTAAR

12 stuks | 30 min. | ●●●○○ | L

Ingrediënten

6 vellen filodeeg • 400 g ready-to-eat tonijnfilet • 6 el sojasaus • 4 el sesamolie • 1 tl srirachasaus • 2 tl sushigember • geroosterd sesamzaad • zonnebloemolie • versgemalen peper • fleur de sel • optioneel: eetbare viooltjes

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 °C **2.** Snijd de vellen filodeeg in brede stroken. Smeer iedere strook in met een beetje zonnebloemolie. **3.** Druk 2 stroken op elkaar en rol strak om een roomhoornpen zodat een hoorntje ontstaat. Je kunt het eventueel ook om aluminiumfolie rollen wat je tot een hoorntje hebt gevormd. **4.** Leg de hoorntjes op een bakplaat met een bakmatje of bakpapier en bak ze in ongeveer 12 minuten goudbruin en krokant. Laat even rusten en verwijder de pen of de folie. **5.** Snijd de tonijn met een vlijmscherp mes in zeer fijne blokjes. Maak aan met de sojasaus, sesamolie, srirachasaus, limoensap en -rasp en kruid met fleur de sel en versgemalen peper. Snijd de sushigember ragfijn en voeg met een beetje van het vocht toe aan de tartaar. **6.** Verdeel de tartaar over de hoorntjes en zet de hoorntjes in een schaal die met bijvoorbeeld rijst of sesamzaad is gevuld, zodat de hoorntjes rechtop blijven staan. **7.** Garneer met het geroosterde sesamzaad, een stukje sushigember en eventueel een eetbaar bloemblaadje.

206908 Frime tonijnfilet ready to eat, ca. 2,65 kilo

709280 Kikkoman sojasaus, fles 15 cl

205368 Flying Goose sriracha chili saus yuzu, fles 455 ml



TOMPOUCE VAN STEAK TARTARE

4 pers. | 15 min. + 10 min. oventijd | ●●○○○ | L

Ingrediënten

⅛ maisbrood • 180 g steak tartare • 8 kwarteleieren • 15 cl natuurazijn • 1 el kristalsuiker • 4 el piccalilly • 1 snackkomkommer • 2 radijsjes • scheutje olijfolie • zout • versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. **2.** Snijd zo dun mogelijke plakken van het (halfbevroren) maisbrood en snijd bij tot rechthoekjes van ongeveer 5x6 cm. Leg op een bakmatje, besprenkel met olijfolie en kruid met zout en peper. Bak krokant en goudbruin in de voorverwarmde oven gedurende ongeveer 8 minuten. **3.** Breng in een pan een laagje water (10 cm) aan de kook met een flinke snuf zout. **4.** Schenk 10 cl azijn in een kom. Knip de kwarteleitjes aan de bovenkant open, zodat je het eitje in de azijn kunt laten glijden. Hierdoor blijven de eitjes mooi bij elkaar tijdens het pocheren. **5.** Laat de kwarteleieren met de azijn in het kokende water glijden, wacht tot het water opnieuw aan de kook komt en draai direct lager. Laat 2,5 minuut pocheren. Schep met een schuimspaan uit het water en koel direct terug in een kom met koud water. **6.** Verwarm de rest van de azijn met de kristalsuiker in een steelpan tot de suiker is opgelost en kruid met zout en peper. **7.** Was de snackkommer en de radijsjes, schaaf in dunne plakjes en marineer kort in de gekruide azijn. **8.** Maak de steak tartare aan met de piccalilly. Kruid rijkelijk met zout en peper. Verdeel de steak tartare over de helft van de toastjes, druk er een ander toastje op en zet rechtop op een schaal. Garneer met de uitgelekte, zoetzure groenten en de gepocheerde kwarteleitjes.

STER VAN HET SEIZOEN

Er zijn van die producten die gewoon horen bij het winterseizoen. Omdat ze de smaak van de winter hebben of omdat ze extra feestelijk zijn. Ontdek onze seizoenshelden.

Winterklassieker

Stoofperen: in de winter zijn ze niet te missen. Zacht, zoet en met een winterse warme gloed van kaneel en kruidnagel. Een glanzende stoofpeer in zijn geheel is al een plaatje om te zien, maar de zachtgegaarde vrucht is ook mooi te verwerken in desserts, cocktails en andere gerechten. Of je ze nu koud of warm serveert: stoofpeertjes zijn ware seizoenshelden.

Bekijk het recept op
sligro.nl/curd-met-peren





073451
Grand Gérard gestoofde peren op lichte siroop, pot 1,7 liter

niet je standaard tonic

Yuzu!

Dit is geen doorsnee tonic, maar een met karakter. De Japanse citrusvrucht yuzu is heerlijk fris. De smaak is een mix van limoen, mandarijn en grapefruit. Lekker om puur te drinken en bijzonder smaakvol in mocktails en cocktails. Perfect voor in de matcha-lycheemocktail op pagina 15.

213333
Fentimans Tonic Oriental Yuzu, multipack 4 flesjes x 20 cl



VRIESVERSE VERRASSING

Insalata eldorado: een schat aan smaak! De kleurrijke mix van quinoa, bonen en mango is daarnaast rijk aan texturen en direct klaar voor gebruik. Voor wie gemak en verfijning zoekt.



gesponsord

218584
Ardo insalata eldorado, zak 1,5 kg

gebruikt op pagina 9

LUCHTIGE LUXE

Een luchtige, boterige brioche is een bijzondere basis voor feestelijke gerechten. Heerlijk zoet: lekker bij de brunch of je dessert. Juist die zachtzoete smaak, maakt brioche ook interessant voor hartige gerechten. Het brengt de umamismaak nog meer naar boven. Dit biologische briochebrood is ambachtelijk gebakken met de beste ingrediënten.

199907
Boulangerie Lambèr briochebrood, zak 400 g



PURE VIS

Deze prachtige geelvintonijn is zorgvuldig en supervers verpakt en daardoor geschikt om rauw te verwerken in de mooiste gerechten. Ideaal voor de tonijntartaar op pagina 13.





206908
Frime Tonijnfilet ready to eat, ca. 2,65 kilo

MEER MET ZALM

Zalm is de meest veelzijdige vis en met een zalmzijde heb je echt een eyecatcher te pakken. Onze premium zalm heeft mooi roze visvlees, zit vol omega 3-vetzuren en vitaminen en is vrij van antibiotica. Bovendien heeft onze zalm een GGN-certificering.



005046
SmitVis zalmfilet
Noors met vel,
per kilo



Licht gepekelde zalm met nori, ponzu-vinaigrette en avocadocrème



Aziatische zalm



Carpaccio van tomaat met gerookte zalm en groene asperge



Gemarineerde zalmcarpaccio

VARIEER MET ZALM

Rustig garen in de oven, warm roken op de barbecue of kort grillen. Met zalm kan het allemaal. De volvette vis heeft een stevige structuur en een zachte, zilte smaak. Dat gaat goed samen met diverse bereidingen. Van een frisse salade tot de klapper van het diner.

Kijk voor alle recepten met zalm op: **sligro.nl/meer-met-zalm**



Geschroeide zalm in miso met schorseneren en shiitakejus



Gebrande en gelakte zalm



Zalmfilet met mosterdsaus

TÊTE DE MOINE

FROMAGE DE BELLELAY



TÊTE DE MOINE AOP: DE KERSTSTER VAN DE AVOND!

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Zwitsers. Natuurlijk.

AOP

Kaas uit Zwitserland.

www.kaasuitzwitserland.nl



– kerst –
VOOR
gerechten



Simpel steelt de show

Met fruits de mer serveer je niet alleen heerlijke zeevruchten, het is feestelijk genieten in stijl. In ons versschap vind je een variatie aan gestoomde schaal- en schelpdieren van topkwaliteit, klaar om direct te serveren. Van mosselen tot langoustines en krab: de keuze is aan jou. Til je presentatie naar een hoger niveau met stijlvolle serveerplateaus, elegante vorkjes en luxe prikkers. Kom naar de vestiging en ontdek ons complete assortiment!



169713
Cosy & Trendy houder

198919
Cosy & Trendy schalen 26 cm en 35 cm



224309
Seafarm gestoomde kokkels, tray 200 g

Fruits de mer
sligro.nl/fruits-de-mer



Ontdek de 9 smaken Petites Croquettes en verwerk ze in een *gerecht én bij de borrel*

Scan de QR code en download de gratis inspiratie brochure!

www.casculinair.nl/inspiratiebrochure



Tempura van zalm met zoetzure groenten en spicy dip van zoete aardappel
Zie pagina 29



Gebakken coquille met ‘tagliatelle nero’, lardo, geroosterde hazelnoot, knolselderij en kaviaar
Zie pagina 29



TEMPURA VAN ZALM MET ZOETZURE GROENTEN EN SPICY DIP VAN ZOETE AARDAPPEL

4 pers. | 45 min. | ●●○○○

Ingrediënten

300 g zalmfilet zonder vel • 4 bladeren paarse spitskool • 4 snackkomkommers • 1 dl azijn • 1 dl water • 75 g kristalsuiker • 200 g zoete aardappelcrème • 75 g crispy chili oil • 1 bakje shiso purper • 100 g Smedes batter golden crispy • 120 ml water • 10 g furikake • ¼ rode peper (in dunne ringen gesneden) • versgemalen peper • zout

Bereidingswijze

1. Kook voor de zoetzure groenten 1 dl water op met de suiker tot deze is opgelost. Voeg de azijn toe en laat geheel afkoelen. **2.** Blancheer de bladeren paarse spitskool, spoel koud en laat zeer goed uitlekken. Marineer de spitskool minimaal een uur met een gedeelte van het zoetzuur. **3.** Snijd de snackkomkommers in reepjes en marineer eveneens minimaal een uur in het zoetzuur. Eventueel kun je de spitskool en de snackkomkommers los van elkaar vacumeren met het zoetzuur zodat de marinade nog beter in de groenten trekt. **4.** Snijd de zalm in gelijke repen en kruid met versgemalen peper en zout. **5.** Meng 120 ml water met de battermix en haal de repen zalm door het beslag. Frituur de zalm goudbruin en krokant in de friteuse op 175 °C. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid na met een snufje zout. **6.** Warm de zoete aardappelcrème op tot het lauwwarm is. **7.** Dresseer de zalm en de uitgelekte, zoetzure groenten op het bord. Garneer met de cress, ringetjes rode peper en crispy chili oil. Serveer de lauwwarme crème er apart bij met een theelepeltje crispy chili oil en furikake.



GEBAKKEN COQUILLE MET 'TAGLIATELLE NERO', LARDO, GEROOSTERDE HAZELNOOT, KNOLSELDERIJ EN KAVIAAR

4 pers. | 45 min. | ●●●○○

Ingrediënten

4 coquilles • 200 g tagliatelle nero • 75 g wittewijnsaus • 4 plakjes dungesneden lardo • 100 g knolselderij (schoongemaakt) • 10 g hazelnoten zonder vlies • 12 kappertjes • 1 el gepofte zwarte rijst • 1 el fijngesneden bieslook • scheutje zonnebloemolie • versgemalen peper • zout • 4 coquilleschelpen • optioneel: 10 g kaviaar, 1 tl inktvisinkt

Bereidingswijze

1. Steek bolletjes uit de knolselderij met behulp van een parisienneboor en blancheer in gezouten water. **2.** Snijd de lardo op de snijmachine in dunne plakken en bewaar tot het serveren op folie in de koelkast. **3.** Kook de pasta volgens de instructies op de verpakking. Giet af en spoel koud. Laat goed uitlekken. **4.** Rooster de hazelnoten in een droge pan tot ze goudbruin zijn. **5.** Verwarm de wittewijnsaus kort voor het serveren. Kleur eventueel met inktvisinkt en warm er de tagliatelle in op. **6.** Rooster de coquilles op hoog vuur aan beide kanten in een druppeltje olie. Voeg er de uitgelekte knolselderij aan toe. Laat kort meebakken en kruid met zout en peper. **7.** Dresseer de tagliatelle met de aanhangende saus in de schelp. Leg er een plakje lardo op en laat er lichtjes overheen smelten. **8.** Dresseer er de gebakken coquille langs en top met de gepofte rijst en de bieslook. **9.** Lepel er de knolselderij langs en verdeel er de kappertjes overheen. Rasp er een beetje hazelnoot overheen. Hak de rest van de hazelnoten grof en strooi over het geheel. Garneer eventueel met een beetje kaviaar.



Gemarineerde eend met sinaasappel en passievrucht, brioche en witlof
sligro.nl/gemarineerde-eend

PUUR EN VERFIJND



Rosé gebraden hertenbiefstuk, rouleau van spitskool, crème van banaansjalot en jus verrijkt met pure chocolade
sligro.nl/hertenbiefstuk

STOER SPAANS ROOD



Muriel
Rioja Reserva

Art nr. 733310

Bodegas Muriel in de Rioja Alavesa maakt krachtige wijnen in een moderne, toegankelijke stijl.
De reserva heeft een stoer en rijk karakter, maar met fluweelzachte tannines en een opvallende elegantie en frisheid. Perfect bij dit kruidige vleesgerecht met pittige accenten.



Perfecte match met deze wijn

Geschroeide hertenbiefstuk in ijskoude misobouillon
Zie pagina 35


Garden Gourmet
WHERE TASTE FEELS GOOD!
LAAT DE CLASSIC FALAFEL VAN GARDEN GOURMET STRALEN OP JOUW KERSTTAFEL



GESCHROEIDE HERTENBIEFSTUK IN IJSKOUDE MISOBOUILLON

4 pers. | 30 min. + 120 min. wachttijd | ●●●○○

Ingrediënten

2 hertenbiefstukken • 4 el yuzu miso • 4 el mirin • 6 el sesamolie • 350 ml voorbereide paddenstoelenbouillon • ¼ rettich • ½ limoen • ¼ bakje mosterdcress • scheutje zonnebloemolie • versgemalen peper • zout • optioneel: katsuobushi • 1 el furikake

Bereidingswijze

1. Meng in een kom 2 el miso, 3 el mirin en 2 el sesamolie door elkaar. Wrijf de hertenbiefstukken rondom goed in met het mengsel en laat minimaal 2 uur marineren in de koelkast. Hoe langer het marineert, hoe smaakvoller **2.** Verwarm de paddenstoelenbouillon met de rest van de miso en laat even trekken. Breng eventueel nog op smaak met zout en peper en koel direct terug in de koelkast. Eventueel kun je het door een koffiefilter zeven. **3.** Schil de rettich en schaaf in dunne plakjes. Spoel goed af onder de kraan om een beetje van de pittigheid kwijt te raken en laat zeer goed uitlekken. **4.** Maak de rettich aan met limoensap en -rasp, de rest van de sesamolie, peper en zout. **5.** Wrijf de marinade van de hertenbiefstuk. Verwarm een scheutje zonnebloemolie in een bakpan en bak op hoog vuur de hertenbiefstukken rondom tot ze mooi gekleurd zijn. Neem uit de pan en koel direct terug in de koelkast. Snijd met een vlijmscherp mes in zeer dunne plakjes als het is afgekoeld. **6.** Doe de rettich in een diep bord en leg er het vlees luchtig op. Garneer met de mosterdcress en schenk er de ijskoude bouillon langs. Optioneel: top af met katsuobushi en furikake.



LUCHTIG SOEPJE VAN AARDPEER MET GEBAKKEN COQUILLES

4 pers. | 45 min. | ●●●○○ | G

Ingrediënten

400 g aardpeer • 6 dl voorbereide paddenstoelenbouillon • 15 cl kookroom • 6 dikke (of 12 dunnere) coquilles • 12 kwarteleieren • 1 dl natuurazijn • enkele topjes kervel • scheutje olijfolie • versgemalen peper • fleur de sel • optioneel: kruidenolie

Bereidingswijze

1. Schil de aardperen en schaaf een halve aardpeer in zeer dunne plakjes. Houd apart. Snijd de rest in stukken. **2.** Kook de stukken aardpeer volledig gaar in de helft van de bouillon. **3.** Pureer het geheel volledig glad, voeg de rest van de bouillon en de kookroom toe en breng opnieuw aan de kook. Kruid eventueel met versgemalen peper en fleur de sel. Mix net voor het serveren met behulp van een staafmixer tot een luchtig geheel. **4.** Schenk 1 dl azijn in een kom. Knip de kwarteleitjes aan de bovenkant open, zodat je het eitje zelf in de azijn kunt laten glijden. Hierdoor blijven de eitjes mooi bij elkaar tijdens het pocheren. **5.** Laat de kwarteleieren met de azijn in het kokende water glijden, wacht tot het water opnieuw aan de kook komt en draai direct lager. Laat 2,5 minuut pocheren. Schep met een schuimspaan uit het water en koel direct terug in een kom met koud water. **6.** Frituur de achtergehouden plakjes aardpeer in olie van 160 °C goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid met een snufje zout. **7.** Haal het taaie zeentje van de coquille, snijd dikke coquilles doormidden. **8.** Verwarm een scheutje olijfolie in een bakpan en bak de coquilles tot ze mooi bruin en krokant zijn geworden. Neem uit de pan en kruid met fleur de sel en versgemalen peper. **9.** Dresseer 3 gebakken coquilles en 3 gepocheerde kwarteleieren in een diep bord. Leg er de chips van aardpeer op en garneer met topjes kervel. **10.** Schenk er de luchtige soep langs en garneer eventueel met druppels kruidenolie.

029800 Pasqua Villa Borghetti Valpolicella Ripasso Superiore, fles 75 cl

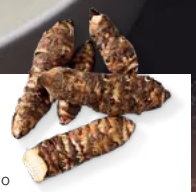
ZACHT EN SPRANKELEND

Chavin Zero Sparkling Chardonnay

Art nr. 185822



Sprankelend, sappig én alcoholvrij. Een deel van de wijn rijpt op hout, waardoor de wijn ronde tonen krijgt zonder zijn frisheid te verliezen. Zijn zachte, delicate karakter met aroma's van appel, citrus, brioche en mineraliteit passen goed bij dit verfijnde, zilte gerecht.



009995
Aardperen, per kilo

Perfecte match met deze wijn

Luchtig soepje van aardpeer met gebakken coquilles
Zie pagina 35

GOUDEN SMAAKMAKER

Kleur op je bord

Saffraan geeft kleur, diepte en allure aan je gerecht. Deze rouleau van prei is een mooi vegan gerecht. Heel gelaagd en met veel diepgang in smaak. Voor de schuimige saus gebruiken we saffraan van Verstegen. Deze tilt elk gerecht naar een hoger niveau.

Bekijk het recept op
sligro.nl/rouleau-van-prei



077763
Verstegen saffraan heel, blik 5 g

handig
OP 'N RIJ

Mooie gerechten beginnen met mooie producten. Producten die indruk maken of toevoegingen die het jou gemakkelijk maken. We zetten er een paar voor je in de spotlight.

gebruikt op pagina 31

Bakken wordt nog smaakvoller met de boerenroomboter van Den Eelder. Bereid op traditionele wijze met melk van hun eigen koeien, vers van de boerderij. Perfect voor wildgerechten zoals hert.

765757
Den Eelder
boeren roomboter
ongezouten, rol 500 g



gesponsord

gebruikt op pagina 27



KROKANT JASJE

Geef je kip, vis of groente een krokante korst met deze mix. Alleen water toevoegen, even roeren en klaar is je beslag. Het beslag sluit zich snel tijdens het frituren en dat beperkt de vetopname. Altijd crispy dus.



172215
Smedes batter mix
golden crispy, pot 350 g

SCHAT UIT EEN SCHELP

Vlezig en vol van smaak: deze vrucht van de zee is een pareltje. Coquille is een niet-alledaags product, perfect voor in een feestelijk menu. Dit schelpdier heeft niet veel nodig: kort grillen, bakken of juist langzaam garen. De zachte verfijnde smaak en de boterzachte textuur zijn een feest om te proeven.

gebruikt op pagina 28,37

214228
Coquillevlees MSC,
bak 250 g



gebruikt op pagina 28

SERVEER PUUR NATUUR

Wanneer je coquille serveert, kun je dat heel goed in haar eigen schelp doen. Je presenteert het product zoals de natuur het bedoelde. Speciaal voor het serveren hebben wij ook lege, schone schelpen in het assortiment. Dat oogt feestelijk en verfijnd.



107933
Coquilleschelp los,
per stuk

Gras
maakt de feestdagen



Rogér Rassin is Excecutive Chef bij Van der Valk Hotel Sassenheim-Leiden en lid van de Chef's Irish Beef Club.



Ierse runderen eten veel gras. Vers, sappig gras gedurende de gemiddeld 220 dagen per jaar dat ze buiten staan en kuilgras gedurende de wintermaanden. Zo bestaat hun dieet voor minstens 90% uit gras en dat proef je! Het maakt Iers rundvlees mals en intens van smaak. Perfect om voor de feestdagen iets buitengewoons te bereiden. Zoals een rundersukade met risotto en rode wijnjus, naar een recept van topchef Rogér Rassin. Ga naar IrishBeef.nl voor meerdere feestdagenrecepten én ons verhaal.

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

IrishBeef.nl
Gewoon buitengewoon rundvlees

NIEUW IN HET ASSORTIMENT

1. **217525** De Kuyper pornstar martini 0.0%, fles 1 liter
2. **221206** Maison Niels de Veye spuitzak witte chocolademousse, zak 500 g
3. **221215** Maison Niels de Veye spuitzak pure chocolademousse, zak 500 g
4. **218216** Fabbri amarenenkers, pot 230 g
5. **207944** Partout tiramisu, doos 1200 g
6. **214532** Ruig eendenfilet sous-vide gegaard, ca. 290 g
7. **224087** Deliziosa burrata basilicum, bak 125 g
8. **221760** Boer & Kesbeke Oestertopping Aziatisch, pot 212 ml
9. **208047** Maison Niels de Veye dessertmacaron framboos-vanille, 4 x 100 g



1 **219759** Bonbistro Ovio plat bord donkerbruin, 16 cm
2 **219767** Bonbistro Ovio plat bord donkerbruin, 21 cm
3 **220353** Bonbistro Ovio plat bord donkerbruin, 27 cm
4 **219726** Intermezzo Tivoli schaal 11 cm
5 **208068** Comas Canada vintage koffielepel goud, 11,5 cm
6 **219720** Intermezzo Tivoli schaal 15 cm
7 **219717** Intermezzo Tivoli broodbord 17 cm

Nieuwe stijl **op tafel**

Een feestelijk menu krijgt pas echt vorm met een stijlvol gedekte tafel. Chique kleuren en luxe materialen geven een feestelijke glans aan jouw gerechten. Stijlvol tafelen hoeft niet stijf te zijn. Gezellig genieten in stijl!



⑧ **220713** La Rochere Alice ijscoupe, 33 cl
⑨ **219755** Intermezzo Orvieto bord met gouden rand, 17,5 cm
⑩ **207976** Comas Canada vintage tafellepel goud, 20,6 cm
⑪ **207980** Comas Canada vintage tafelvork goud, 20,4 cm
⑫ **219757** Intermezzo Orvieto bord met gouden rand, 20 cm
⑬ **220611** Intermezzo Orvieto bord met gouden rand, 26 cm
⑭ **211568** Intermezzo Teolo bord plat groen, 21 cm
⑮ **211569** Intermezzo Teolo bord plat groen, 22,5 cm
⑯ **213887** Pasabahçe champagneflute timeless goud 17,5 cl

MEER MET HERT

Hert is een van de meest verfijnde wildsoorten. Het vlees is mager, diep van smaak en zacht van structuur. Perfect voor elegante gerechten. Ons hert draagt het kwaliteitslabel Jagerstrots. Dat staat voor écht wild uit de vrije natuur, zorgvuldig geselecteerd door gediplomeerde jagers. Puur, verfijnd en vol nuance: hert is een echte held van het wildseizoen.



001402
Ruig, hertenbiefstuk, ca. 180 gram per stuk



Sukade van hert met biet en schuim van aardappel



Ravioli van savooiekool gevuld met stoofvlees van hert



Hertenbiefstuk met pastinaak en sponscake van paddenstoelen



Hertenbiefstuk met noten, aardappelgratin en zuurkool

KARAKTERISTIEK HERT

Hertenvlees biedt eindeloos veel mogelijkheden voor creatieve gerechten. Van een perfect gebakken biefstuk tot een langzaam gegaarde ragout of een stoof. De karakteristieke maar zachte smaak van hert combineert prachtig met bosvruchten, paddenstoelen, kruiden en krachtige sauzen. Laat je inspireren door de variatie aan recepten met hert in de hoofdrol.

Al onze recepten met hert vind je op: **sligro.nl/meer-met-hert**



Hertenpie



Hertenrug, spitskool, waterkers, shiitake paddenstoelenfond



Hertenfilet met groenekruidenkorst, cantharel, spruiten, pommes soufflé

Vier momenten. Eén bekroonde set.



reddot winner 2025

Certified B Corporation

BOSKA®
SINCE 1896

Van een dampende kaasfondue op kerstavond tot zelfgebakken oliebollen op oudejaarsnacht: met de Elektrische Fondueset Pro vier je elke smaakvolle traditie. Kaas-, chocolade-, hot pot- of oliefondue– in een handomdraai op tafel. Voor elke decembertafel – vind 'm bij Sligro. **BOSKA.COM**



– kerst –

HOOFD gerechten

SMAKEN UIT HET BOS



Hertenbiefstuk met winterse groenten en wildsaus met bramen
sligro.nl/hertenbiefstuk-met-wildsaus



408839
Il Tartufo di Paolo tapenade van zomertruffel, pot 130 g

Wellington van hertenbiefstuk
Zie pagina 51

Knorr PROFESSIONAL

EEN *authentieke* BASIS DIE SMAAKT ZOALS ZELFGEMAAKT



- Authentieke Demi-Glace & Fonds
- De kwalitatieve basis, voor al jouw sauzen
- Vrij van te declareren allergenen*
- Gemaakt met echt vlees en natuurlijke ingrediënten



art.nr. 173867 art.nr. 173850 art.nr. 173868

Scan voor meer *sauzen inspiratie*

GLUTENVRIJ LACTOSEVRIJ

Unilever Food Solutions

*in de receptuur worden geen wettelijk verplicht te declareren allergenen gebruikt, volgens verordering (EU) Nr. 1169/2011 (bijlage II).



WELLINGTON VAN HERTENBIEFSTUK

4 pers. | 55 min. + 35 min oventijd | ●●●●●

Ingrediënten

2 hertenbiefstukken van ongeveer 180 g • 200 g wildmix paddenstoelen • 1 tl truffeltapenade • 1 tl fijngesneden dragon • 12 bladeren savooiekool • 6 plakjes rauwe ham • 1 plak bladerdeeg • klontje roomboter • 1 losgeklopte eidooier • fleur de sel • versgemalen peper

Voor de flensjes: 75 g tarwebloem • 2 middelgrote eieren (maat M) • 150 ml melk • 1 tl truffeltapenade • 1 tl fijngesneden dragon • klontje roomboter

Voor de saus: 2 dl rode wijn • 1 el bruine basterdsuiker • 25 cl wildfond • 1 tl truffeltapenade • ijskoude roomboter

Bereidingswijze

1. Reduceer voor de saus de rode wijn met de basterdsuiker tot het stroperig begint te worden. Blus af met de wildfond en laat verder inkoken tot een krachtige saus is ontstaan. Voeg de truffeltapenade toe en monteer de saus net voor het serveren met ijskoude klontjes roomboter. **2.** Meng de ingrediënten voor de flensjes tot een glad flensjesbeslag. Laat een beetje boter smelten in een antiaanbakpan en bak er niet te dunne flensjes van. Laat afkoelen. **3.** Kruid de hertenbiefstukken met fleur de sel en versgemalen peper. Bind ze eventueel op met keukentouw, zodat ze mooi compact en rond blijven. Verwarm een klontje roomboter in een bakpan en bak de hertenbiefstukken op hoog vuur aan beide kanten bruin. Neem uit de pan en koel direct terug in de koelkast. **4.** Maak de paddenstoelen schoon en hak met een scherp mes zo fijn mogelijk. Verwarm een klontje roomboter in een ruime pan en bak er de gehakte paddenstoelen in tot ze beginnen te kleuren. Laat smoren tot al het vocht verdampt is. Voeg de truffeltapenade en de dragon toe en kruid met fleur de sel en peper. Schep uit de pan en laat volledig afkoelen. **5.** Haal de bladeren savooiekool los en blancheer in gezouten water tot het zacht is geworden. Koel direct terug in ijswater. Laat zeer goed uitlekken en dep goed droog. Snijd er de harde kern uit. **6.** Neem 2 kookringen die net iets breder zijn dan de biefstuk. Steek hiermee 6 rondjes uit de flensjes. Bekleed de bodem en de binnenkant van de kookringen met de rauwe ham en laat het teveel aan ham over de randen uitsteken. **7.** Leg 2 uitgestoken flensjes op elke bodem in de ring en bekleed de binnenkant van de ring met de geblancheerde savooiekool. **8.** Druk er de gebakken en afgekoelde hertenbiefstuk in, maar zorg dat de ham en kool goed op hun plek blijven zitten. Vul de ring verder op met de gebakken paddenstoelen. Vouw het pakketje strak dicht met de overhangende koolbladeren en rauwe ham. Snijd het teveel aan ham en kool weg. Let er goed op dat het pakketje zo strak mogelijk gesloten is en er vrijwel geen lucht in zit. **9.** Neem de ring voorzichtig weg. Vouw het geheel strak in plasticfolie, zodat het nog strakker wordt en plaats nog minimaal 1 uur in de koelkast. **10.** Verwarm ondertussen de oven voor op 180 °C. **11.** Steek 2 cirkels uit het bladerdeeg die ongeveer 3 cm breder zijn dan het pakketje. Leg op een bakmatje en smeer lichtjes in met losgeklopt ei. **12.** Verwijder de folie en zet het pakketje in het midden. Drapeer er de rest van het bladerdeeg overheen en druk voorzichtig beetje bij beetje de randen aan zodat het pakketje heel strak is ingepakt zonder luchtbellen. Druk de randjes zeer goed aan. Smeer het geheel in met losgeklopt ei en garneer eventueel met uitgestoken bloemen of sterren van bladerdeeg. **13.** Steek een kernthermometer in het midden van het vlees en plaats in de voorverwarmde oven. Laat bakken tot een kerntemperatuur van 48 °C is bereikt. Neem uit de oven en laat minimaal 35 minuten rusten. **14.** Snijd met een vlijmscherp mes doormidden en serveer een halve wellington op een spiegel van de rodewijn-truffelsaus.

001402 Hertenbiefstuk, ca. 180 gram per stuk

044878 Tante Fanny bladerdeeg vers, pak 700 g

219867 Zundert 10 Quadrupel, fles 75 cl

150999 Luis Cañas Rioja Crianza, fles 75 cl

MOOI IN BALANS



Gérard Bertrand
Domaine de l'Aigle
Chardonnay

Art nr. 540411

De druiven groeien in hogere wijngaarden op de hellingen van de Pyreneeën. De kalkrijke bodem en het koele klimaat geven een prachtige balans tussen rijpe en frisse, minerale tonen. Dat maakt deze wijn een goede begeleider van dit lichtzoete, kruidige gerecht met tropisch fruit.

FEESTELIJK GEMAK



223760
Ruig kiprollade gebraden pompoen, per 1 kg

Perfecte match met deze wijn

Pumpkinspice kiprollade met spruitjes en saus van ananas
sligro.nl/pumpkin-kiprollade

SERVEER DE MAGIE VAN KERST MET Coca-Cola



©2025 The Coca-Cola Company. All rights reserved. COCA-COLA, COCA-COLA ZERO and the Contour Bottle are registered trademarks of The Coca-Cola Company.



221102
Meesterschap groentecrèmes rode biet, spuitzak 200 g ❄

Ravioli van rode biet met wilde paddenstoelen en gebraden eendenfilet
Zie pagina 57

VLOEIBAAR GEMAK, STERKE BASIS

Klein kneepje

De liquids van Oscar zijn praktisch in gebruik. Voeg een druppeltje toe aan wat water en je hebt een mooie basis voor sauzen, soepen en stoven. Het concentraat is krachtig met een authentieke smaak. In de ripassowijnsaus geeft de Liquid Concentrate Kip een diepte die perfect samengaat met de eendenfilet. Door de kool te verwarmen in water, met een kneepje liquid, worden de bonbons van savooiekool echte smaakbommetjes. Dit recept heeft een complex karakter met een simpel kneepje.

Bekijk het recept op sligro.nl/eend-ripasso



211272
Oscar kippenfond concentraat, fles 20 cl



RAVIOLI VAN RODE BIET MET WILDE PADDENSTOELEN EN GEBRADEN EENDENFILET

4 pers. | 75 min. | ●●●●○

Ingrediënten

2 eendenfilets • 125 g gezouten roomboter • 4 takjes verse salie • 200 g wildmix • 275 gram shiitake • 75 g stracciatella • versgemalen peper • fleur de sel • optioneel: tahooncress
Voor de ravioli: 300 g pastabloem • 3 grote eieren • snufje zout • 125 g groentecrème rode biet

Bereidingswijze

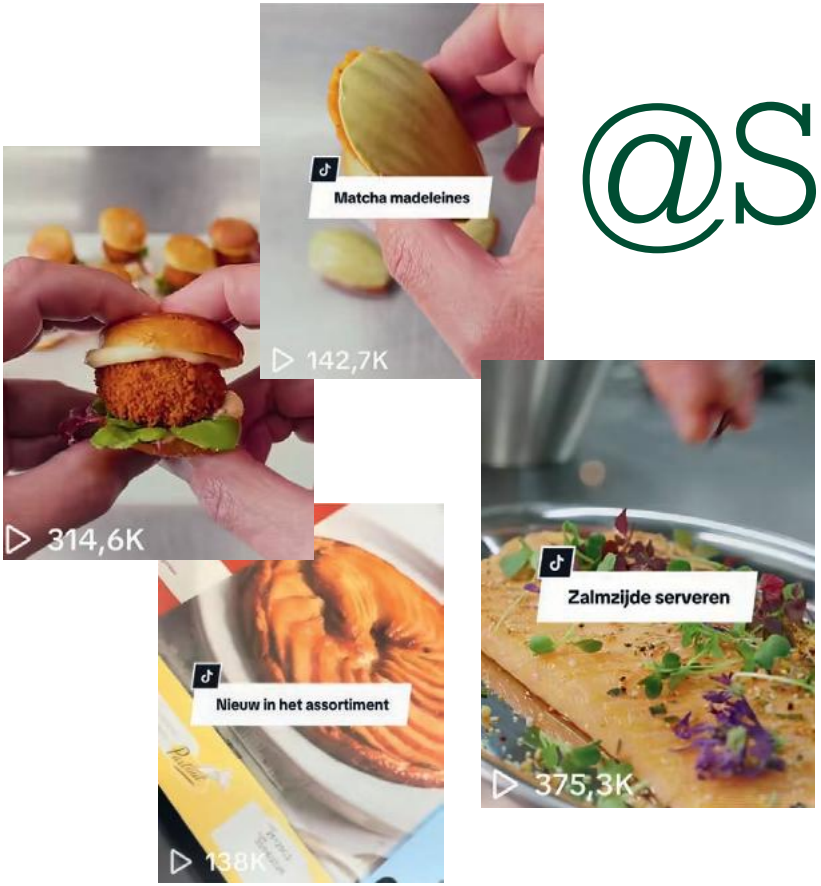
1. Meng voor het pastadeeg de bloem met een snufje zout en schep het als een hoop op het aanrecht. Maak er een kuil in. **2.** Klop de eieren los en schenk in de 'kuil'. Meng beetje bij beetje met de hand tot een samenhangend deeg en blijf nog zo'n 10 minuten doorkneden tot het een soepel deeg is geworden. Blijft het te 'stevig', dan kun je een klein scheutje water toevoegen en opnieuw kneden. Pak het deeg in met plasticfolie en laat een uur rusten in de koelkast. **3.** Verdeel het deeg in vieren en druk zo plat mogelijk. Draai er met behulp van een pastamachine dunne vellen van door het steeds op een dunnere stand te draaien. Let erop dat het deeg niet té dun wordt, het moet de vulling nog kunnen dragen. **4.** Bebloem het aanrecht lichtjes en leg de vellen naast elkaar. Steek er 24 rondjes van ongeveer 10 cm doorsnede uit met een steker. Spuit op de helft van de rondjes in het midden een hoopje van de groentecrème. Maak de randjes lichtjes vochtig met water en druk er een tweede vel op. Zorg ervoor dat er geen lucht in komt en dat het volledig gesloten is. Laat even rusten.

5. Verwarm de roomboter tot deze gesmolten is, voeg er de salieblaadjes aan toe en laat ongeveer 10 minuten zachtjes staan. **6.** Maak ondertussen de paddenstoelen schoon en snijd of scheur naar eigen inzicht. Verwarm een beetje van de salieboter tot deze begint te kleuren en bak er de paddenstoelen mooi goudbruin in. Kruid met zout en peper. **7.** Snijd het teveel aan vet van de eendenfilets en snijd het vet kruislings in. Kruid met versgemalen peper en fleur de sel. Bak op de vetkant in een droge koekenpan tot het vet krokant is en mooi gekleurd. Optioneel kun je het weggesneden vet fijnsnijden en als kaantjes meebakken met de eend. Draai de filets om en bak de andere kant tot deze eveneens goed gekleurd is. Laat zachtjes verder garen tot de gewenste gaarheid of laat in de oven van 140 °C nog ongeveer 10 minuten doorgaren. Laat nog enkele minuten rusten. **8.** Breng in een brede hapjespan een laag water met een flinke snuf zout aan de kook. Voeg er 1 voor 1 de ravioli aan toe en laat het water opnieuw tegen de kook komen. Draai het vuur lager en laat 5 minuten pocheren. Giet het kookvocht af en verwarm de rest van de salieboter in dezelfde pan. Leg er voorzichtig de ravioli in en laat nog kort wellen. **9.** Verdeel de ravioli over 4 borden. Snijd mooie tranches van de eend en verdeel tussen de ravioli. Verdeel er de gebakken paddenstoelen overheen. Lepel er nog een beetje salieboter overheen en spuit er ten slotte dotjes van de stracciatella tussen. Garneer optioneel met de tahooncress. **Tip:** Laat de eendenborst achterwege en je hebt een perfect vegetarisch tussengerecht of hoofdgerecht.

174563 Paddenstoelen wildmix, bak 200 g

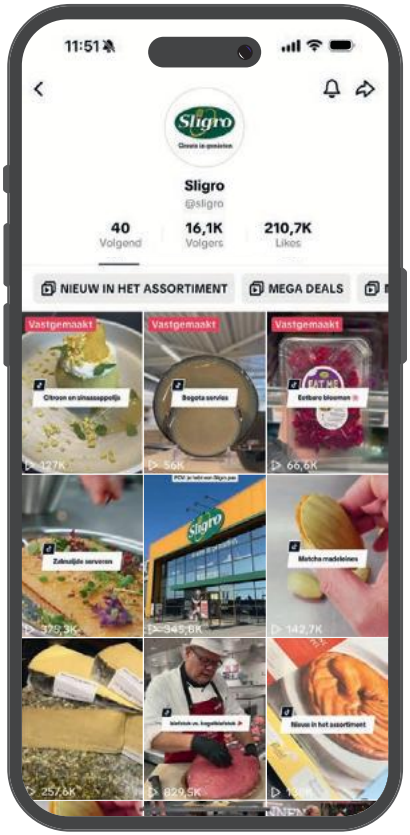
112515 Girolles, 200 g

168796 Prinsi Langhe Nebbiolo Sandrina, fles 75 cl



@SLIGRO

TIKTOK



Volg ons op TikTok

- Laat je onderdompelen in de wereld van food
- Ontdek het unieke assortiment
- Insider tips & tricks van onze specialisten
- Wees als eerste op de hoogte van nieuwe producten

Scan de QR code om ons direct te volgen
tiktok.com/@sligro

Steak
au poivre
sligro.nl/steak-au-poivre



221104
Meesterschap
groentecrèmes
doperwt, spuitzak 200 g



221104
Meesterschap groentecrèmes knolselderij, spuitzak 200 g ❄



221102
Meesterschap groentecrèmes rode biet, spuitzak 200 g ❄

Gebraden runderhaas met rode kool en saus van zilveruitjes en bockbier
sligro.nl/runderhaas



VRAAG VAN DEZE KERST

Hoe maak je de perfecte opgebonden runderhaas?

Er zijn van die gerechten die iedereen aan tafel even laten stilvallen. Een mooi opgebonden runderhaas is er zo één: groots, indrukwekkend en toch elegant. Maar hoe zorg je ervoor dat je dit meesterstuk perfect serveert?



Juist door het op te binden krijgt het stuk vlees zijn gelijkmatige vorm, waardoor het gelijkmatig gaart en elke portie perfect rosé en sappig is. Braad de runderhaas rondom even aan in boter met knoflook en verse Italiaanse kruiden. Vervolgens schuif je het vlees ongeveer 35 minuten in een voorverwarmde oven op 135 °C. Met een vleesthermometer houd je de kerntemperatuur in de gaten; voor het beste resultaat richt je op 48 °C.

Kijk op de linkerpagina voor het volledige recept.
Hier vind je stapsgewijs de perfecte bereidingswijze voor heerlijk en mals vlees.





Perfect in vorm

Bij Sligro hebben we de runderhaas al voor je opgebonden. Onze vakspecialisten zorgen voor de ideale vorm, zodat jij deze perfect kan serveren.



009871
Kaldenberg opgebonden runderhaas, ca. 1,6 kilo

HAPPY GIG-MAS



KICKING BACK
GIG
SINCE 2020

handig OP 'N RIJ

Dit magazine barst van de inspiratie en de lekkerste recepturen. De mooiste producten maken het nog lekkerder en gemakkelijker. Hier vind je een selectie van producten die wij hebben gebruikt bij de hoofdgerechten in dit hoofdstuk.



EIGEN DRAAI

Maak jij je menu helemaal zelf? Met deze pastamaker maak je zelfs je eigen pasta. Verser wordt het niet. Ook leuk om cadeau te geven.

826346
Inno Cuisinno pastamachine, per stuk

gebruikt op pagina 59

FRIS EN KRUIDIG

Een echte klassieke smaakmaker. Het is ook een verrassend lekkere toevoeging aan de saus voor bij de steak au poivre.

142686
Kesbeke piccalilly, pot 72 cl



Extra lang genieten
Langer genieten van je ripassowijn? Dankzij de Innovine wijnvacuumpomp blijft elke slok optimaal van smaak.



gesponsord

214115
Innovine vacuumpomp wijn in graphite, per stuk

Beef wellington
Een klassieker die het allemaal heeft. Deze wellington wordt niet als een grote rol bereid maar in porties voor twee personen. Binnenin zit het hele plaatje: savooiekool, rauwe ham, paddenstoelen en truffel. Extra garnituren zijn overbodig. Dat is nog eens kerst op tafel!



gebruikt op pagina 49

KROKANT SUCCES

Met het verse bladerdeeg van Tante Fanny maak je eenvoudig de meest krokante en luchtige creaties. Ideaal voor verfijnde gerechten, zoals de wellington van hertenbiefstuk. Of wat dacht je van een zoet dessert? Constante kwaliteit, optimaal gemak.





044878
Tante Fanny bladerdeeg vers, pak 700 g

gesponsord

Wijnen voor de winter

Van volle, rijke tot frisse, zachte wijnen. Deze selectie brengt warmte en sfeer in het winterseizoen. Perfect bij je winterse gerechten of voor een gezellig borrelmoment.

Sligro's WIJN CLUB
voor de échte liefhebber

Word lid van Sligro's wijnclub en ontdek elk seizoen de mooiste wijnen, profiteer van voordeel en kom naar onze wijnevents.

Ga voor meer informatie naar **sligro.nl/wijnclub**



④ **029800** Pasqua Villa Borghetti Valpolicella Ripasso Superiore, fles 75 cl

⑤ **197173** Allesverloren Chenin Blanc, fles 75 cl



③ **070068** Canard Duchène Blanc de Blancs Iconic, fles 75 cl

MEER MET EEND

Rijk en vol van smaak met een mooie vetmarmering: eend is een mals en karaktervol stuk vlees. Dieprood van kleur en met een stevige structuur. De huid wordt heerlijk krokant, terwijl het vlees sappig blijft. Eend is een echte ster in verfijnde winterse gerechten.



008810
Ruig eenden filet canette,
2 stuks ca. 190 g per stuk



Aziatische soep met geroosterde eendenfilet



Wilde eend met sinaasappel-grapefruitsabayon



Creatie van eend



Eendenborst

VEELZIJDIG EEND

Knapperig gebakken of langzaam gegaard, eend leent zich uitstekend voor eindeloos veel bereidingen. Het is een allemansvriend en gaat goed samen met sinaasappel, volle rode wijn of een pittige marinade. Wij hebben diverse recepten met een glansrijke rol voor eend. Van spectaculaire hoofdgerechten tot frisse salades en verrassende amuses.

Ga voor alle recepten met eend naar **sligro.nl/meer-met-eend**



Gekonfijte eendenbout met crème van doperwten en jus van five spice



Zoete-aardappelsoep met eend



Gebraden eendenborstfilet met miso en zwarte knoflook



De **Bodum Navalia-serie** brengt Scandinavische eenvoud en warmte samen. Perfect voor de feestdagen. Met zijn strakke lijnen en duurzame materialen geeft **Navalia** elke tafel een stijlvolle, tijdloze uitstraling. Ideaal om kerstkoffie, winterthee of een feestelijk diner mee te serveren. Zo combineert **Bodum** design en functionaliteit met de knusse sfeer van samen zijn. **Navalia** maakt van elk kerstmoment een bijzondere belevenis, waar schoonheid en gezelligheid hand in hand gaan.

WELKOM IN DE WERELD VAN

ONZE VIS- EN NON-FOOD-AFDELING

Bij ons draait het allemaal om kwaliteit, beleving en gemak. In de vestiging hebben we op elke afdeling specialisten met passie en kennis. Van de allermooiste verse vis tot de beste keukenbenodigdheden, servies en glaswerk.



Onze culinair adviseurs staan voor je klaar om je de mooiste producten te tonen en om je te helpen met tips en tricks voor jouw seizoensgerechten.



Op de visafdeling ontdek je een groots assortiment vis en visproducten om de mooiste gerechten mee te maken. Van mooie moten of een hele zalmzijde tot verse oesters of sappige garnalen. Onze specialisten helpen je met kiezen en voorzien je graag van bruikbaar advies over bereidingswijzen en verrassende combinaties.



Naast het grootste assortiment in food, is een non-foodafdeling onmisbaar. Ontdek hier allerlei producten voor bereiden, serveren en schoonmaken. We hebben het allerbeste kookgerei, het mooiste servies en de grondigste reinigingsmiddelen in ons assortiment. Onze specialisten staan voor je klaar met kundig productadvies. Kijk je ogen uit in onze wereld van non-food.



Vis
VERSE VARIATIE

Onze visafdeling is een wereld met een variatie uit zoet en zout water. Van mooie, graatloze filets tot hele vissen die de show stelen en van lekkere mosselen, tot coquilles en garnalen. Allemaal vers of direct na vangst ingevroren. Laat onze specialisten voor je portioneren of laat je adviseren over soorten vis en de bereiding.

① **005678** SmitVis coquille Noors, in schelp, ca. 200 g
② **007594** Rode poon heel, ca. 750 g
③ **006815** SmitVis kabeljauw rug met vel, MSC, per kilo
④ **984806** Fonteneau oesters fine d' Oléron nr. 3, bak 12 stuks
⑤ **691995** SmitVis mosselen Zeeuws jumbo, MSC, bak 2 kilo



005046
SmitVis zalmfilet Noors met vel, per kilo



Non-food GOEDE BASIS

Om de mooiste gerechten en de lekkerste dranken te serveren, heb je goede materialen nodig. Ons assortiment biedt een compleet scala aan non-foodproducten. Onze specialisten wijzen je graag de weg. Duurzame pannen, handige keukentools en sprankelend glaswerk, van bereiding tot serveren: je ontdekt het bij ons in de vestiging.

① **176370** TGFF allround recy wokpan 28 cm
② **489322** Hendi slagroomapparaat kitchen line, 0,25 liter
③ **761619** Le Creuset braadpan met deksel 24 cm mat zwart
④ **112078** Forged Koksmes olijfhout
⑤ **177498** Luigi Bormioli decanteerkaraf vino classico, per stuk
⑥ **209911** Microplane rasp zester eucalyptus groen, per stuk



210662
Chef & Sommelier symmetrie champagne glas 16 cl, doos 6 stuks

Sanissimo

Premium Ice Cream

STOOFPEER
Art nr. 210518

PISTACHE
Art nr. 210514

MANGO
Art nr. 210510

FRAMBOOS
Art nr. 210496

ONTDEK OOK ONZE NIEUWE SMAKEN:



224978
Sanissimo Premium sorbet bosvruchten, bak 1 liter



224980
Sanissimo Premium cookie dough, bak 1 liter



224981
Sanissimo Premium limoncello, bak 1 liter

Exclusief verkrijgbaar bij Sligro. Bekijk het hele assortiment op **sligro.nl/sanissimo**



– kerst –

DESSERTS



169879
De Groene Hen Vloeibaar eiwit, pak 1 liter

Îles flottantes
Zie pagina 77


Geflambeerde banaan met wentelteefje van briochebrood
sligro.nl/banaan-wentelteef
083573
Sanissimo Premium roomijs maple-walnoot, bak 2,5 liter



Verrine met panna cotta en gelei van citrusfruit
Zie pagina 77



ÎLES FLOTTANTES

4 pers. | 35 min. | ●●○○○ | V

Ingrediënten

4 dl crème anglaise • 2 kopjes krachtige espresso • 4 eiwitten of 100 g gepasteuriseerd eiwit • 75 g kristalsuiker • 25 cl melk • 4 el karamel-zeezout • optioneel: espressocrunch of koekkruimels

Bereidingswijze

1. Verwarm de crème anglaise met de espresso in een steelpan en houd apart. **2.** Klop het eiwit met de kristalsuiker in de planeetmenger of met behulp van een handmixer op de hoogste stand volledig stijf, het dient een zeer stevig schuim te worden. Reken op ongeveer 8 minuten kloptijd. **3.** Verwarm de melk in een brede bakpan tot tegen het kookpunt. Zet het vuur nu op de laagste stand. Maak met behulp van 2 lepels quenelles van het eiwit en laat in de melk glijden. Dek de pan af met een deksel en laat 3 minuten pocheren. Draai de quenelles met een lepel om en laat nog 1 minuutje pocheren in de warme melk. Schep voorzichtig uit de melk. **4.** Verdeel de warme anglaise over 4 diepe borden en lepel er voorzichtig het gepocheerde eiwitschuim in. **5.** Schep de karamel-zeezout in een spuitzakje en spuit over het gerecht. Garneer met de espressocrunch of koekkruimels.

050480 Debic crème anglaise

175859 De Groene Hen scharrelei wit m/l, doos 10 stuks

664634 Caramelz caramel vloeibaar zeezout, pot 400 g

194850 Van Gilse fijne kristalsuiker, zak 750 g

221385 Lowlander Winter IPA, fles 75 cl

204425 Latour Lavail Muscat de Rivesaltes, fles 75 cl



VERRINE MET PANNA COTTA EN GELEI VAN CITRUSFRUIT

4 pers. | 25 min. + 180 min. wachttijd | ●●●○○ | G

Ingrediënten

5 dl slagroom • 145 g kristalsuiker • 4 steranijzen • 8 blaadjes gelatine • 4 dl mousserende (rosé) wijn • 75 g kristalsuiker • 1 handsinaasappel • 1 rode grapefruit • optioneel: 4 eetbare viooltjes

Bereidingswijze

1. Week in afzonderlijke kommen 2 x 4 blaadjes gelatine in ijskoud water. **2.** Verwarm de slagroom in een kookpan met 70 gram suiker en de steranijs tot tegen het kookpunt, draai het vuur lager en laat 10 minuten trekken. Zeef de room en los er de geweekte en uitgeknepen gelatine in op. **3.** Zet champagneflûtes schuin in een bak, zodat ze stevig staan en giet er voorzichtig de lichtgekoelde slagroom in. Plaats in de koelkast en laat minimaal 1,5 uur opstijven. **4.** Rasp de schil van een halve grapefruit en een halve sinaasappel. Verwarm ⅓ van de mousserende wijn met de rasp en de rest van de suiker. Snijd de sinaasappel en de grapefruit uit. Vang het sap op en voeg toe aan de mousserende wijn. **5.** Los de geweekte en uitgeknepen gelatine op in de hete mousserende wijn. Voeg de rest van de mousserende wijn toe en plaats in de koelkast tot het licht begint te geleren. Voeg er het uitgesneden citrusfruit en de bloemblaadjes aan toe. **6.** Zet de glaasjes met panna cotta rechtop en schenk de gelei met het garnituur erop. **7.** Plaats terug in de koelkast en laat nog minimaal 1,5 uur opstijven.

340918 Santa Alicia Late Harvest, fles 50 cl



De patisserieproducten van Maison Niels de Veye hebben een nieuw jasje. Bekijk het hele assortiment op **sligro.nl/mndv**



Tiramisu
matcha-pistache
sligro.nl/matcha-tiramisu

223749
Mr Jones ceremonial grade biologische matcha poeder, blik 30 g

CHOCOMEL MET PIT

Cocktail met een kick

Geniet van de ultieme chocoladesensatie met de enige echte Chocomel. Deze cocktail krijgt extra pit van de wodka, Kahlua en een vleugje cayennepeper.
De gebrande marshmallows maken het compleet: een chocomel in stijl.



Bekijk het recept op
sligro.nl/chocolate-martini

471730
Chocomel, chocomel vol,
doos 6 x 1 liter



Christmas cookies
sligro.nl/christmas-cookies

ZACHTZOETE VERLEIDING

Poças
Late Bottled Vintage Port

Art nr. 058058



Sluit een mooi diner in stijl af met een glas van deze bijzondere LBV port met verleidelijke tonen van rijp rood fruit, jam en een vleug tabak. Zijn fluweelzachte, zoete karakter matcht perfect bij desserts met chocolade en bij rijpe zachte kazen, zoals brie en camembert.

HOLLANDSE KAAS MET KARAKTER



Perfecte match met deze wijn

Kaasplateau
sligro.nl/kaasplateau



FEESTELIJK ZOET

Bekijk ons complete zoetwarenassortiment op
sligro.nl/kerstzoetwaren



① **221031** Stephan Destrooper melo cake giftpack, doos 396 g ② **219619** Pertzborn Lebkuchen man wit celo, zak 180 g ③ **219773** Wicklein gingerbread man suikerglazuur, zak 250 g ④ **220034** Loison panettone blackhabana, doos 500 g ⑤ **123765** Holland Foodz giant candy cane, per stuk 500 g ⑥ **219092** Hamlet winterfiguren kerst, doos 390 g ⑦ **186117** Bonbiance chocoladekransjes melk, puur en wit, pak 400 g ⑧ **219857** Bonbiance kerstbonbons, doos 500 g ⑨ **208062** Maison Niels de Veye dessertmacaron brownie-gezouten karamel, doos 4 x 90 g ⑩ **219637** Chocolade musketsterren, pak 250 g ⑪ **217260** Cosy & Trendy ellips plateau op voet, 21 x 9 cm ⑫ **219865** Loison panettone pistaccio matcha, doos 600 g


you gotta love
Lotus
Biscoff®
Lotus
Biscoff doet wonderen in je recepten
Iedereen weet dat Biscoff® speculooskoekjes een perfecte match zijn met een kopje koffie of thee. Maar wist je dat de crumble, spread of topping een onverwachte twist geven aan je desserts, zoete gerechten of gebakjes? Ook tijdens kerst. Verras je gasten met de unieke smaak van Biscoff®!
Lotus
Biscoff
biscuit crumbs
Lotus
Biscoff
Smooth
Lotus
Biscoff
topping



– kerst –

TO SHARE


MOOISTE
STUK OM TE
DELEN



005046
SmitVis zalmfilet Noors met vel, per kilo

Zalmzijde met citrus in zoutkorst
Zie pagina 91

Klein van stuk. Groots van naam.



Van Dobben

SINDS 1945

De authentieke Van Dobben bitterbal smaakt ouderwets lekker en is al 80 jaar dé favoriet van Nederland.

Art. nr. 024083

Dé Bitterbal.

Bekijk het gehele assortiment van Van Dobben op Sligro.nl



ZALMZIJDE MET CITRUS IN ZOUTKORST

8-10 pers. | 35 min. + 45 min. oventijd | ●●●○○

Ingrediënten

1 grote zalmzijde • ½ bos dille • 2 tl sumak • 2 rode grapefruits • 2 handsinaasappels • 15 cl natuurazijn • 75 cl water • 65 g kristalsuiker • ½ bakje snackkomkommers • 8 radijsjes • 250 g zure room • 3 el zalmeitjes • watercrackers of knäckebröd • versgemalen peper • zout

Voor de zoutkorst: 4000 g grof zeezout • 240 g eiwit

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 165 °C. **2.** Verwijder eventuele graten en onrechtmatigheden van de zalmzijde. Snijd de sinaasappels en grapefruits in dunne plakjes. **3.** Bestrooi de vleeskant van de zalmzijde met de sumak, versgemalen peper en verdeel er ⅔ van de dille overheen. **4.** Maak een zoutkorst door het eiwit stijf te kloppen in de planeetmenger of met behulp van een handmixer. Meng er het grove zeezout doorheen. **5.** Maak een dun laagje van deze zoutkorst op een brede bakplaat. Leg er de zalmzijde met het vel naar beneden op. Bedek de zalm dakpansgewijs met de plakjes citrusfruit. Zorg dat de filet geheel bedekt is. **6.** Pak de zalmzijde volledig en goed in met de rest van de zoutkorst. Zorg ervoor dat er geen gaten in zitten en druk goed aan met je handen. Plaats in de voorverwarmde oven en laat ongeveer 40-45 minuten bakken. De korst mag lichtjes kleuren. **7.** Verwarm ondertussen de azijn met het water en de kristalsuiker in een steelpan tot de suiker is opgelost en kruid met zout en peper. **8.** Was de snackkomkommer en de radijsjes, schaaf in dunne plakjes en marineer kort in de gekruide azijn. **9.** Meng de zure room met de achtergehouden, fijngesneden dille en de zalmeitjes. Kruid met zout en versgemalen peper. **10.** Haal de zalm in zoutkorst uit de oven. Laat enkele minuten rusten. Dresseer de schaal op tafel met de uitgelekte, zoetzure groenten, de crackers en de zure room. **11.** Breek de korst aan tafel open met een zwaar mes of een hamertje. Verwijder het citrusfruit en laat de gasten zelf de zalm opscheppen. Dit kan op de crackers geschept worden met de zoetzure groenten en de saus van zure room.

005046 SmitVis zalmfilet Noors met vel, per kilo

208793 Sligro Spice Market sumac, pot 90 g

579782 DeliHerbs dille, zak 70 g

754405 Handsinaasappel, zak 2 kilo

809098 Grapefruit, per stuk

297754 La Baleine grof zeezout, pak 1 kilo

221874 St. Feuillien Grand Cru Magnum, fles 1,5 liter

034973 Yering Station Village Chardonnay, fles 75 cl



GRILLEN AAN TAFEL



Yakitori van hertenbiefstuk
sligro.nl/hertenbiefstuk-yakitori

Wagyu slices met kimchi van de hotstone
sligro.nl/wagyu-kimchi

1. **223963** Tafelbarbecue zwart 14 x 14 x 12 cm
2. **101398** Duca yakitori op houtskool geroosterd, pak 40 stuks x 25 g
3. **223964** Tafelbarbecue zwart rechthoekig 25 x 15 x 10 cm
4. **130900** Yama yakitori saus, fles 33 cl
5. **223965** Grillsteen graniet 25 x 15 x 1,5 cm
6. **211140** Bibigo Koreaanse bulgogi saus mild zoet, pot 500 g
7. **190694** Haidilao hot pot dip original, zak 120 g

Geheimen van het schap

COQUILLE EN WAGYU SLICED BEEF



Kirsten

Foodstylist &
eventcateraar
instagram.com/kirkookt

Maak kennis met Kirsten: receptontwikkelaar, eventcateraar en foodstylist. Altijd op zoek naar de mooiste producten om gerechten te creëren die zowel een lust voor het oog als de mond zijn. Speciaal voor de feestdagen selecteert ze haar favorieten uit het schap en transformeert ze tot verfijnde gerechtjes vol smaak.

Voor ons maakte Kirsten twee uitzonderlijke hapjes: gegratineerde coquilles en een amuse met wagyu. De coquilles worden even gegratineerd, waardoor de zoetige, zilte smaak nog meer diepte krijgt en prachtig samenvalt met de umamitonen in zowel de saus als de kaas. Het wagyuhapje, geserveerd in een elegant bootje, biedt een perfecte smaakstructuur en pure luxe in één.

Met kerst pak je uit

"Een chique amuse hoort absoluut bij een feestelijke avond". vertelt Kirsten. "Kleine, verfijnde gerechtjes zetten de toon voor een diner vol smaak en gezelligheid. Coquille is mijn vaste kerstfavoriet: elegant, ziltig en altijd feestelijk. En wagyu? Dat is ultieme luxe. Voor de garnering en een beetje crunch, gebruik ik crumble van Jorda. Dat is mijn ultieme hack voor het garneren van mijn gerechten. Met deze amuses trakteer je je gasten direct op een smaakvolle ervaring."

Maak je hele feesttafel compleet met het bijpassende tafelkleed van Kirsten en geef je kerstavond een stijlvol en smaakvol begin.

Kir kookt, stylet, catert én inspireert.
Meer van Kir zien?
sligro.nl/kirkookt



193607
Kaldenberg
Wagyu runder yakiniku A5 japan, skin 200 g

Feestelijke favoriet



214228
Coquillevlees Japan MSC, bak 250 g

Tafelkleed
KirKookt
180 x 240 cm
Exclusief verkrijgbaar bij Sligro

Gegratineerde coquilles
sligro.nl/gegratineerde-coquille

Met geheimen van het schap

Wagyu-amuse
sligro.nl/wagyu-miso

GEHEIMEN VAN HET SCHAP

In onze schappen liggen nog veel geheimen voor jou om te ontdekken. Producten die je gerechten smaak en glans geven. Of het nu gaat om een extra touch of een bijzondere basis voor jouw menu, wij onthullen hier een aantal van onze bestbewaarde geheimen van het schap.



193607
Kaldenberg
Wagyu runder yakiniku
A5 japan, skin 200 g



gesponsord

300557
Ballantine's Whisky, fles 1 liter

223342
Zeewiercups nori, zak 24 stuks
(toegepast in recept op pag. 14)





218680
Obento pittige panko broodkruimels, zak 200 g







CRÈME DE LA CRÈME

Met deze groentecrèmes in handige spuitzakken creëer je in een handomdraai verfijnde garnituren op het bord. Fluweelzacht van structuur, vol van smaak van pure groente. Je vindt de crèmes in de diepvries, zo blijft de kleur optimaal. Voor de beste smaak en textuur serveer je de crèmes lauwwarm, of koud waar dat in een recept gewenst is. Zo maak je je gerechten perfect af terwijl jij alle aandacht richt op de ster van het bord.

Meesterschap groentecrèmes
221102 rode biet, spuitzak 200 g *
221103 zoete aardappel, spuitzak 200 g *
221104 doperwt, spuitzak 200 g *
221105 knolselderij, spuitzak 200 g *

968567
Slow Food Masters pulled pork, doos 2 zakken x 500 g





PITTIG KARAKTER

Deze sojasaus is diep van smaak met een pittig accent van Madame Jeanette. Van de grond tot in de fles wordt deze saus gebrouwen in ons eigen Rotterdam.

218630 Tomasu Madame Jeanette sojasaus zoet zout, fles 200 ml



Meer geheimen van het schap
sligro.nl/geheimen

gesponsord

WINTERSE **BIEREN**

Donker, stevig en verwarmend: deze bieren passen perfect bij winterse gerechten en lange avonden. De 75cl-flessen zijn ideaal om samen te delen, proeven en proosten. Deze smaakvolle selectie heeft karakter en sfeer.

① **221412** Affligem Donker Deluxe 75 cl
Dit donkere chocoladebier is een samenwerking met Chocolaterie Mary. Bier en chocolade in je glas: het toppunt van Belgische excellentie.

② **564732** Texels Skuumkoppe 75 cl
Zacht, vol en lichtzoet. Deze klassieker van Texel is heerlijk bij een stoofschotel of gewoon lekker bij de open haard.

③ **221387** Gouden Carolus Indulgence 2025 75 cl
Deze editie van de jaarlijkse gelimiteerde serie, is een blond bier verrijkt met single malt whisky uit eigen vaten. De tonen van eikenhout en vanille passen mooi bij vlees, bospaddenstoelen en zachte kazen.

④ **206284** Affligem Belgisch Brut 75 cl
Een sprankelend aperitiefbier, gebrouwen samen met Cidrerie Stassen. Dat resulteert in een bijzondere limited edition, met een hergisting met mousserende wijngist. Een verfrissende, feestelijke sensatie.

⑤ **219867** Zundert 10 quadrupel 75 cl
Een quadrupel met een lichtkruidige toets en geuren van gedroogde zuidvruchten, warme kruiden, drop en een beetje chocolade. De smaak is vol en zacht, in balans gebracht door een mooie hopbitterheid.


3
4
5
GOUDEN
CAROLUS
Indulgence
BLOND WHISKY INFUSED
LIMITED EDITION 2025
BREWED - DISTILLED - AGED - BOTTLED IN BELGIUM
Affligem
VI
BELGISCH
BRUT
Zundert
TRAPPIST
2025



Borrelen
met een bite

Bijzondere borrelhapjes maken jouw borrelmoment extra feestelijk. Kleine luxe gerechtjes met een complete smaakbeleving in één hap.

① **Burgertje van wildkroket**
② **Toast met rillette en sinaasappel**
③ **Zeewiercracker met rivierkreeftsalade**
④ **Krokante polenta met geitenkaas en rode biet**

Bekijk deze vier borrelhapjes op sligro.nl/borrel


2
3
4

Index recepten

V Vegetarisch P Plantbased (vegan) G Glutenvrij L Lactosevrij

BRUNCHGERECHTEN

Mini eggs benedict	8	
Briochetoast met gebakken paddenstoelen, umami-eitje	9	V
Zalmzijde met Italiaanse kruidenboter	11	
Matcha-lycheemocktail	13	V P G L
No low mai tai	13	V P G L
Hoorntje met tonijntartaar	13	L
Sweet & spicy margarita 0.0	14	V P G L
Tartaar van avocado met zeewier	14	V P L
Tompouce van steak tartare	15	L
Perencurd	18	V

VOORGERECHTEN

Fruits de mer	24	
Tempura van zalm met zoetzure groenten, zoete aardappel	27	
Gebakken coquille met 'tagliatelle nero'	28	
Gemarineerde eend met sinaasappel, passievrucht, witlof	30	
Rosé gebraden hertenbiefstuk met rouleau van spitskool	31	G
Geschroeide hertenbiefstuk in ijskoude misobouillon	33	
Luchtig soepje van aardpeer met gebakken coquilles	37	G
Rouleau van prei en nori met luchtige saffraansaus	38	V P G L

HOOFDGERECHTEN

Hertenbiefstuk met winterse groenten en wildsaus	48	
Wellington van hertenbiefstuk	49	
Pumpkinspice kiprollade met spruitjes, saus van ananas	53	G
Ravioli van rode biet met wilde paddenstoelen en gebraden eendenfilet	55	
Eendenfilet met winterse groenten en jus met ripasso	56	G
Steak au poivre	59	
Gebraden runderhaas met rode kool	60	G

DESSERTS

Îles flottantes	74	V
Geflambeerde banaan met wentelteefje van briochebrood	75	V
Verrine met panna cotta en gelei van citrusfruit	76	G
Tiramisu matcha-pistache	78	V
Hot chocolate martini	80	G
Christmas cookies	81	V
Kaasplateau	83	V

TO SHARE

Zalmzijde met citrus in zoutkorst	88	
Funcooking	92	L
Gegratineerde coquilles	95	
Wagyu-amuse	95	L
Burgertje van wildkroket	100	
Toast met rillette en sinaasappel	101	L
Zeewiercracker met rivierkreeftsalade	101	L
Krokante polenta met geitenkaas en rode biet	101	V G

MEER MET ZALM

Licht gepekelde zalm met nori, ponzu en avocadocrème	21	G L
Aziatische zalm	21	L
Carpaccio van tomaat, gerookte zalm, groene asperge	21	G
Gemarineerde zalmcarpaccio	21	G
Geschroeide zalm in miso met schorseneren, shiitakejus	21	
Gebrande en gelakte zalm	21	G
Zalmfilet met mosterdsaus	21	G

MEER MET HERT

Sukade van hert met biet en schuim van aardappel	45	G
Ravioli van savooiekool gevuld met stoofvlees van hert	45	
Hertenbiefstuk met pastinaak en paddenstoelen	45	
Hertenbiefstuk met noten, aardappelgratin en zuurkool	45	
Hertenpie	45	
Hertenrug, spitskool, waterkers, shiitake paddenstoelen fond	45	G
Hertenfilet met groenekruidenkorst, cantharel, spruiten, pommes soufflé	45	

MEER MET EEND

Aziatische soep met geroosterde eendenfilet	67	G L
Wilde eend met sinaasappel-grapefruitsabayon	67	G L
Creatie van eend	67	G L
Eendenborst	67	G
Gekonfijte eendenbout met crème van doperwten	67	G
Zoete-aardappelsoep met eend	67	G
Gebraden eendenborstfilet met miso en zwarte knoflook	67	L

ONTDEK ALLE RECEPTEN

sligro.nl/recepten


BRU
Waters van BRU®
De perfecte tafelgenoot
BRU® is in Nederland exclusief verkrijgbaar voor de Horeca in glazen statiegeld flessen.
art.nr. 149194 (still) 149195 (sparkling)
BRU
BRU



GENIET MET
kerst

KOM JE OOK?

12 en 13 december | 10.30 - 16.00 uur

UITNODIGING

Op vrijdag 12 en zaterdag 13 december nodigen we je uit om de sfeer én de smaken van kerst te komen proeven in al onze vestigingen. Laat je inspireren door onze specialisten, ontdek verrassende smaakcombinaties en proef feestelijke gerechten die je helpen het perfecte kerstmenu samen te stellen.

Wat kun je verwachten?

- Kerstmenu-inspiratie
- Smaakvolle proeverijen
- Bijzondere producten

Proef de kerst!

Op vrijdag 12 en zaterdag 13 december
van 10.30 - 16.00 uur in jouw Sligro-vestiging

Kijk voor meer over het proefevent
op **sligro.nl/proeven**

Kom proeven,
we zien je graag!



8 710401 331321 >


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl