

het vakmanschap van uw Keurslager

Proef

Nr. 8 | 2014

www.keurslager.nl

Decemberspecial:

Feestelijk veel recepten

In dit nummer:

Sinterklaasbuffet

Luxe ontbijt en lunch met kerst

Culinaire oudejaarsavond

Twee complete vijfgangenmenu's



"Groots & Culinair"



De feestmaand dient zich aan:

Heerlijk



Vijfgangenmenu



Kerstlunch



Vijfgangenmenu

Donkere dagen, maar ook veel gezelligheid en mooie momenten:
dát is december. Samen met dierbaren genieten van het gezelschap,
een goed glas en lekker eten! Lekker zelf aan de slag in de keuken?

Doe een beroep op het assortiment van uw Keurslager, die u graag een
handje helpt! Te beginnen met deze feestdageneditie van Proef. Geniet ervan!

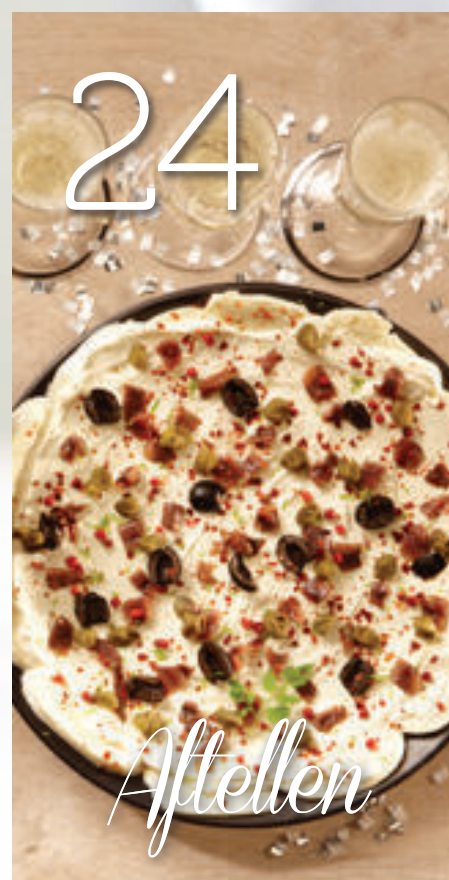
december



Feesthapjes



Kerstontbijt



Oudejaarsfeest

En verder in deze Proef:

Sparen voor cadeaus 30

Puzzel met Proef 31

Gigantisch genieten!

Geen tijd voor bescheidenheid: pak groots uit! Een feestelijke tafel vraagt om een pronkstuk. Wat dacht u van een runderstaartstuk met passende bijgerechten bijvoorbeeld? Onze koks vulden het aan tot een vijfgangenmenu, wat u gegarandeerd applaus oplevert!

“Tongstrelend opwarmertje”

Champignon-entrecote amuse

*“Stijlvolle
klassieker met
groene asperges”*

Terrine van gerookte kip



“Feestelijk en chique”

Cappuccino van pompoen met
Ardennerham en sesam

*“De lekkerste
kerstboom
aller tijden...”*
Croquembouche

Champignon-entrecote amuse

⌚ 20 MINUTEN (EN 2 UUR WACHTTIJD)
👤 12 PORTIES 🍴 AMUSE

BENODIGDHEDEN

- 200 g entrecote
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 10 g boter
- 500 ml droge witte wijn
- 60 g verse peterselie, fijngesneden
- 12 kastanjechampignons
- 1 citroen, uitgeperst
- Zeezout

BEREIDING

1. Breng de wijn samen met het citroensap in een pannetje aan de kook. Voeg peterselie, knoflook en wat zeezout toe. Kook het 5 minuten op laag vuur in.
2. Verwijder de steeltjes van de champignons en houd alleen de hoedjes over. Leg ze in het pannetje en draai het vuur uit. Laat dit 2 uur afkoelen.
3. Verwarm de boter in een pan. Dep het vlees droog en leg de entrecote in de hete boter. Bak hem per zijde 4 minuten. Keer het vlees regelmatig om en haal het uit de pan. Verpak het in aluminiumfolie en laat dit opnieuw afkoelen.
4. Haal de champignons uit de marinade en laat ze goed uitlekken. Leg er een op elke lepel, met de opening naar boven. Maak een roosje van een plakje entrecote en leg dit erin. Versier met blaadjes peterselie.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE: 55 KCAL (230 KJ). EIWIJ: 3 G.
VET: 1 G. KOOLHYDRATEN: 1 G.

Terrine van gerookte kip

⌚ 20 MINUTEN (EN 2,5 UUR WACHTTIJD)
👤 4 PERSONEN 🍴 VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 200 g gerookte kipfilet
- 400 ml kippenfond
- 4 blaadjes witte gelatine
- 3 eetlepels mayonaise
- 100 g groene asperges
- 200 ml room
- 60 g pistachenootjes
- Verse kervel

BEREIDING

1. Week de gelatine 5 minuten in koud water. Kook ondertussen de asperges beetgaar. Maak ze daarna goed droog op keukenpapier.
2. Verwarm 100 ml fond en los de uitgeknepen gelatine daar in op.
3. Draai een gladde mousse van de kip, mayonaise, de fond met gelatine en de overige fond in een keukenmachine. Breng op smaak met peper en zout. Klop de room lobbijg en spatel deze voorzichtig door de kippenmousse.
4. Bekleed de cakevorm met huishoudfolie. Leg onderin wat takjes kervel en schenk de helft van de kippenmousse eroverheen. Verdeel de asperges eroverheen en schenk daarboven op het restant van de mousse. Laat het 2 à 3 uur in de koelkast opstijven.
5. Vouw de folie open, leg een serveerschaa op de cakevorm en keer ze om. Snijd de terrine in mooie plakken. Serveer met een salade en pistachenootjes.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 474 KCAL (1987 KJ). EIWIJ: 22 G.
VET: 40 G (WAARVAN 13 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 6 G.

Cappuccino van pompoen met Ardennerham en sesam

⌚ 40 MINUTEN 👤 4 PERSONEN 🍴 TUSSENGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 100 g Ardennerham
- 1 kastanjepompoen van ongeveer 1 kilo
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 ui, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- Halve theelepel vierkruidenpoeder
- 500 ml melk
- 500 ml water
- 2 bouillonblokjes
- 200 ml verse slagroom
- Geroosterde sesamzaadjes

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Schil de pompoen, verwijder de pitjes en snijd in blokjes.
3. Verwarm de olie in een pan op zacht vuur. Fruit de ui. Voeg daarna de knoflook toe en het vierkruidenpoeder. Roer 1 minuut, voeg dan de pompoen, melk, water en de bouillonblokjes verkruid toe. Breng aan de kook en laat 20 minuten pruttelen op heel zacht vuur.
4. Leg ondertussen de plakjes rauwe ham op een met bakpapier beklede ovenplaat en laat ze in 6 minuten krokant worden. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
5. Mix de soep met een staafmixer glad. Breng op smaak met peper en zout.
6. Klop de room stijf. Schenk de warme soep in kopjes, schep er wat geklopte room op, bestrooi met sesamzaadjes en leg de ham erop.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 425 KCAL (1788 KJ). EIWIJ: 9 G.
VET: 33 G (WAARVAN 11 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 27 G.

Croquebouché

⌚ 40 MINUTEN 👤 8 PERSONEN 🍴 DESSERT

BENODIGDHEDEN

- 50 soezen
- 375 g fijne suiker
- 300 ml water

BEREIDING

1. Doe de suiker met het water in een pan. Zet dit op hoog vuur en laat het koken. Wanneer de karamel goudgeel is, zet dan de bodem van de pan heel even in koud water om het koken te stoppen.
2. Dompel voorzichtig de onderkant van de soezen één voor één in de karamel. Bouw zo laag voor laag een toren tot een punt.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE: 226 KCAL (946 KJ). EIWIJ: 6 G.
VET: 16 G (WAARVAN 7 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 61 G.

WEETJE

Knisperend toetje

Een Croquebouché is een traditioneel Frans dessert, meestal bestaande uit een toren van soesjes, gevuld en vaak versierd met allerlei lekkers. De naam is afkomstig van de term 'croque en bouche', wat iets betekent als 'Dit knispert in de mond'.

*“Gegarandeerd het pronkstuk
van uw kerstdiner”*



TIP

Lekker met een
knolselderijpuree,
truffelaardappelchips en
cranberrycompote.

Gebraden runderstaartstuk

⌚ 120 MINUTEN 🍴 8 PERSONEN 🍽️ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 à 1,5 kilo staartstuk, met vetrandje
- 50 ml zonnebloemolie
- 100 g boter
- 4 takjes tijm
- 1 ui, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, fijngesneden

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 160 graden en laat het vlees op kamertemperatuur komen. Dep het droog en bestrooi het met zout en peper.
2. Braad het staartstuk in de hete olie in een pan aan beide zijden tot het een mooi bruin korstje heeft. Voeg daarna de boter, tijm, ui en knoflook toe. Doe

alles in een braadslede en gaar het 45 minuten in de oven (tot 45 graden kerntemperatuur).

3. Laat het vlees een kwartier rusten onder aluminiumfolie. Snijd het in plakjes.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 312 KCAL (1308 KJ). EIWIT: 36 G.
VET: 18 G (WAARVAN 5 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 2 G.

Verrassend Lunchmenu



“Hartige bonbon, een echte lekkernij”

Runderhaasbonbons met truffelmayonaise

⌚ 20 MINUTEN 🍴 6 PORTIES 🍷 AMUSE

BENODIGDHEDEN

- 100 g runderhaas
- 2 eetlepels pijnboompitten, geroosterd
- 50 g ijsbergsla, fijngesneden
- 2 eetlepels Parmezaanse kaas, geraspt
- 100 ml truffelmayonaise
- 8 blaadjes basilicum

BEREIDING

1. Vries de runderhaas licht aan en snijd deze vervolgens in dunne plakjes. Spuit op elk plakje een beetje truffelmayonaise in het midden. Leg er wat ijsbergsla op met daarover wat pijnboompitjes en Parmezaanse kaas.
2. Vouw de buitenzijde naar binnen zodat er een bonbon ontstaat. Leg de bonbon omgekeerd op een lepel of een bordje.
3. Versier de bonbons met een beetje truffelmayonaise, basilicum, pijnboompitten en Parmezaanse kaas.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 204 KCAL (856 KJ). EIWIJT: 8 G.
VET: 19 G (WAARVAN 5 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 1 G.

Na een frisse ochtendwandeling denkt u waarschijnlijk maar aan twee dingen: gauw de warmte in! En: ik heb trek! Verras uzelf en uw gasten tijdens een uitgebreide kerstlunch met vijf mooi op elkaar afgestemde gerechten.

“Wilde klassieker”

Tompouce met hazenpeper

(zie pagina 10)





“Een sappig hoofdgerecht”

Ribeye met bospaddenstoelen en eigen jus

(zie pagina 10)



“Romige soep, perfect voor een koude dag”

Kalfsroomsoep met brie en een spies van balletjes

⌚ 45 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍽️ VOOR-/TUSSENGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 100 g kalfsgehakt	- 100 g brie	- Peterselie	- 3 eetlepels olijfolie
- 1 liter kalfsbouillon	- 600 ml room	- Bouillonblokje	

BEREIDING

1. Breng het kalfsgehakt op smaak met zout, peper en olie, en maak er kleine balletjes van. Kook deze in bouillon (gemaakt met een blokje).
2. Breng de kalfsbouillon aan de kook. Neem de pan van het vuur en schenk een deel van de bouillon over in een andere pan. Voeg daar de brie in stukjes aan toe. Meng dit in de mixer. Schenk de room dan bij de overgebleven bouillon en voeg dit toe aan het briemengsel. Breng dit alles nog even aan de kook.
3. Rijg de balletjes aan een spiesje en leg deze over de soepkoppen. Voeg bouillon toe en strooi er wat gehakte peterselie overheen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 454 KCAL (1.913 KJ), EIWIJ: 17 G, VET: 41 G (WAARVAN 8 G ONVERZADIGD), KOOLHYDRATEN: 8 G.

Tompouce met hazenpeper

⌚ 120 MINUTEN (+ 3 UUR MARINEERTIJD)

👤 4 PERSONEN 🍽️ TUSSENGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 600 g hazenpoulet of hazenstoofvlees
- 10 plakjes bladerdeeg
- 300 ml rode wijn
- 3 kruidnagels
- 2 laurierblaadjes
- 2 uien
- 1 teentje knoflook
- 10 zilvertjes
- 1 rode Spaanse peper, fijngesneden
- 1 ei, losgeklopt
- 1 grote wortel, fijngesneden
- 1 grote prei, fijngesneden
- 4 stelen bleekselderij, fijngesneden
- 100 g boter
- 50 g spekreepjes
- 75 g bloem
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 400 ml wildfond of vleesbouillon
- 2 eetlepels cognac

BEREIDING

1. Doe het vlees in een kom en schenk de wijn erover. Schep de wortel, prei, bleekselderij, kruidnagels, zilvertjes, en laurierblaadjes erdoor. Laat het vlees afgedekt in de koelkast ca. 3 uur marineren. Laat het daarna in de marinade op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op 200 graden.
3. Verhit de boter in een braadpan en bak de spekreepjes circa 2 minuten. Dep het vlees droog met keukenpapier en bak het al omscheppend op matig vuur in circa 5 minuten rondom bruin. Bak de ui, knoflook en peper 2 minuten zachtjes mee. Schep het vleesmengsel op een bord.
4. Roer de bloem en de tomatenpuree door het bakvet en bak het geheel 2 minuten. Voeg al roerende scheutje voor scheutje de marinade en de fond toe. Blijf roeren tot een gladde saus ontstaat. Schep het vleesmengsel erdoor. Stoof het vlees met het deksel schuin op de pan in 1 uur heel zachtjes gaar. Roer cognac erdoor en breng de hazenpeper op smaak met zout en peper.
5. Snijd de bladerdeegplakjes doormidden, bestrijk ze met het losgeklopt ei en bak ze 15 minuten op een plaat met bakpapier in de oven. Laat afkoelen en leg het vlees erop.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 991 KCAL (4159 KJ). EIWIJ: 44 G.

VET: 54 G (WAARVAN 17 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 65 G.

Ribeye met bospaddenstoelen en eigen jus

⌚ 90 MINUTEN 🍽️ 8 PERSONEN 🍽️ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 kilo ribeye aan een stuk
- 100 g boter
- 4 stronkjes witlof
- Peterselie
- 200 g gemengde kastanjechampignons, sjitaki's en beukenzwammen

BEREIDING

1. Verwarm de oven op 200 graden.
2. Bestrooi het vlees met zout en peper en braad het in 40 gram boter rondom bruin. Neem het vlees uit de pan en leg het in de braadslede op een rooster. Zet de oven terug naar 150 graden en laat het vlees er 18 minuten in. Schakel de oven vervolgens terug naar 100 graden en braad het vlees nog eens 15-18 minuten. Controleer de gaarheid met een kernthermometer (rosé: 50-55 graden, doorbakken: 60-65 graden). Neem het vlees uit de braadslede. Roer er 20 gram boter door en de aanbaksels los.
3. Borstel de paddenstoelen goed schoon en snijd de grote exemplaren klein. Bak ze met wat boter gaar.
4. Snijd de witlof in tweeën en bak deze gaar in wat boter. Breng dit alles op smaak met peterselie, peper en zout. Snijd het vlees in plakken en serveer met de paddenstoelen en de witlof.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 319 KCAL (1.332 KJ). EIWIJ: 28 G.

VET: 23 G (WAARVAN 6 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 2 G.

Black Forest Trifle

⌚ 60 MINUTEN 🍽️ 8 PERSONEN 🍰 DESSERT

BENODIGDHEDEN

- 500 ml slagroom
- 200 ml chocoladevla
- 1 pot kersenjam
- 150 g pure chocolade (waarvan 50 gram geraspt)
- 360 g zwarte kersen in lichte siroop
- 2-4 eetlepels Kirsch
- 400 g chocoladecake

BEREIDING

1. Smelt 100 gram pure chocolade au bain-marie. Houd dit apart en warm.
2. Klop de helft van de slagroom in een kom. Voeg de chocoladevla erbij en spatel dit goed door. Voeg de gesmolten chocolade al roerend toe, tot het goed gemengd is. De schaal afdekken met huishoudfolie en goed laten afkoelen.
3. Laat de kersen uitlekken en vang het vocht op. Snijd de cake in plakjes en besmeer de helft met jam. Leg de andere plakjes cake erop en snijd de cakesandwiches in dobbelsteentjes. Verdeel de dobbelsteentjes over de bodem van de glaasjes.
4. Verdeel de kersen in een laagje over de cake en besprenkel dit met een of twee eetlepels likeur. Laat het geheel goed intrekken, maximaal twee uur. Bedek het vervolgens met een dikke laag chocoladevla en sluit af met een dikke laag losgeklopte slagroom. Bewaar dit tot gebruik goed afgedekt in de koelkast. Strooi de geraspte chocolade vlak voor het serveren over de trifle en decoreer elk glas met een kers.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 743 KCAL (3.117 KJ). EIWIJ: 7 G.

VET: 42 G (WAARVAN 15 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 83 G.



WEETJE

Black Forest Trifle

Een trifle (letterlijke vertaling: niemendalletje) is een traditioneel Engels nagerecht, gemaakt van custard, fruit, in alcohol gedoopte cake, vruchtensap of jam en slagroom. Het gerecht is opgebouwd uit laagjes en wordt daarom vaak in een glazen schaal geserveerd. De eerste vermelding van deze klassieker stamt al uit 1596!

"Fruitige afsluiter"

Black Forest Trifle

Bij aankoop van
de Tefal OptiGrill
nu een **gratis**
Keurslager
cadeaukaart!



Bekijk de actievoorwaarden op Tefalacties.nl

Tefal
OptiGrill®

INNOVATIE



DIKTEMETING



GAARHEIDS-
INDICATOR

PERFECTE GRILLRESULTATEN VAN ROOD TOT DOORBAKKEN!

- De innovatieve kooksensor past de bereidingscyclus automatisch aan op de dikte en hoeveelheid van de ingrediënten
- Door middel van een kleur- en geluidssignaal bij iedere fase, weet je wanneer het gerecht rood, medium of doorbakken is
- Meer dan alleen vlees – 6 automatische kookprogramma's plus manueel en ontdooien

Tefal OptiGrill is het geheim voor steeds weer perfecte grillresultaten!

Sterrenniveau!

De avond van het kerstdiner is voor de thuiskok hét moment om te laten zien wat hij in huis heeft. Met dit culinaire 5-gangen diner kunt u laten zien dat u misschien wel een Michelin-ster verdient. Laat uw familie, kennissen of andere gasten versteld staan van deze culinaire hoogstandjes.



“Zacht zoete binnenkomer”

Vijg met mozzarella en Gandaham

⌚ 15 MINUTEN (INCL. OVENTIJD) 🍴 4 PERSONEN 🍷 AMUSE

BENODIGDHEDEN

- 4 vijgen, gehalveerd
- 4 stevige plakken Gandaham
- 1 bol buffelmozzarella, in plakken
- 1 eetlepel balsamicosirop
- 2 eetlepels olijfolie

BEREIDING

1. Verwarm de oven op 180 graden. Meng de balsamicosirop met de olijfolie.
2. Leg vier velletjes aluminiumfolie klaar en besmeer deze met een beetje olijfolie. Leg daarop een plak ham. Doe een plak mozzarella tussen twee vijgenhelften en verpak dit in de ham. Besprenkel ze daarna met de balsamico-olie en vouw de folie tot een pakketje.

3. Plaats de pakketjes 5 minuten in de oven totdat de mozzarella licht gesmolten is.
4. Presenteer de vijgen op een bordje met het vocht uit de folie.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 154 KCAL (642 KJ). EIWIJ: 8 G.
VET: 11 G (WAARVAN 4 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 2 G.

Lamsfilet met asperges en olijven

⌚ 25 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 TUSSENGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 300 g lams(rug)filet
- 25 g roomboter
- 2 takjes rozemarijn, fijngehakt
- 24 groene asperges, ongeschild en 5 cm van de onderkant gesneden
- 4 eetlepels balsamicoazijn
- 10 eetlepels olijfolie
- 20 Kalamata olijven, gehalveerd
- Zeezout

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Wrijf het lamsvlees in met de rozemarijn en laat dit een half uur rusten. Bestrooi met wat grof zeezout en peper en bak het vlees in de roomboter rondom bruin. Plaats het vervolgens ongeveer 10 minuten in de oven of zo lang tot een kerntemperatuur van 45-47 graden is bereikt. Laat het vlees vervolgens rusten. Snijd het voor het opdienen in plakken van 1,5 cm.
3. Blancheer de asperges 2 à 3 minuten. Meng twee eetlepels olijfolie met grof zeezout en peper en verwarm

dit. Laat de asperges hierin zachtjes verder garen.

4. Meng de balsamicoazijn met acht eetlepels olijfolie en de olijven. Breng op smaak met versgemalen peper.

5. Leg per bord drie asperges naast elkaar, daar haaks bovenop nog eens drie stukken. Een medaillon van lamsfilet komt daarbovenop en bestrooi deze met grof zeezout. Garneren met de olijven en de dressing.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 388 KCAL (1628 KJ). EIWIJT: 17 G.

VET: 35 G (WAARVAN 20 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 1 G.

"Lam op zijn best"



Buikspek in het groen

⌚ 30 MINUTEN 🍽️ 4 PERSONEN 🍴 VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 500 g gegaard buikspek aan een stuk
- 3 eetlepels oestersaus
- 3 eetlepels bruine suiker
- 2 stengels bleekselderij
- 1 Granny Smith, in flinterdunne plakken
- 8 gele kerstomaatjes, ontveld en gehalveerd
- 8 jonge olijven, in plakjes

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 175 graden. Besmeer het buikspek met een mengsel van de oestersaus en bruine suiker en zet het een half uur in de oven. Besmeer na 15 minuten nog een keer.
2. Haal het spek uit de oven en snijd er blokjes van 5 x 5 cm van. Bestrijk de blokjes rondom met de oestersaus met bruine suiker en grill ze kort krokant in de oven.
3. Schaaf met een dunschiller dunne slierten van

de bleekselderij en blancheer eventueel kort.

4. Leg op elk bord twee plakjes appel, daarop een blokje spek en garneer met de bleekselderijslierten, olijvenplakjes en kerstomaatjes. Druppel er wat van de gezoete oestersaus omheen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 565 KCAL (2367 KJ), EIWIJT: 19 G.

VET: 47 G (WAARVAN 1 G ONVERZADIGD), KOOLHYDRATEN: 18 G.

“Krokant en fris met appel”





“Hert: de grote favoriet met kerst”

Hertenstoofschotel

⌚ 20 MINUTEN (PLUS 2-3 UUR OVENTIJD) 🍴 4-6 PERSONEN 🍽️ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 kilo hertenstoofvlees, in stukjes
- 50 g roomboter
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels bloem
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 2 dl rode port
- 1 liter sterke wild- of runderbouillon
- Half bosje tijm
- 1 kaneelstokje
- 3 laurierblaadjes
- 5 jeneverbessen
- 1 winterwortel, geschild en in plakken
- 1 pastinaak, geschild en in blokjes
- 2 uien, gehalveerd en in ringen
- 2 plakjes ontbijtkoek

BEREIDING

1. Verwarm de oven op 110 graden. Smelt de boter in een braadpan en bak het vlees rondom bruin. Bestuif het daarna met de bloem en bak dit nog even kort. Blus af met de port en balsamicoazijn en breng het aan de kook. Voeg bouillon, takjes tijm, kaneel, laurier en jeneverbessen toe en laat dit 2 tot 3 uur stoven in de voorverwarmde oven.
2. Verwarm in een koekenpan de olijfolie en bak hierin de wortel, pastinaak en de uien en voeg dit het laatste half uur toe aan het vlees.
3. Haal de pan uit de oven en verwijder tijm, kaneel, jeneverbessen en laurier. Verkruiemel de ontbijtkoek erdoorheen. Warm het geheel goed door.
4. Verdeel de hertenstoofschotel met behulp van een garneerring op de borden en druppel er wat jus bij.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 717 KCAL (3013 KJ). EIWIT: 56 G.
VET: 28 G (WAARVAN 12 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 43 G.

Gepaneerde zuurkool-pommes duchesses

⌚ 35 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍽️ BIJGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 500 g kruimige aardappels, geschild en in stukken
- 100 g zuurkool, fijngesneden
- 2 eidooiers, losgeklopt
- 2 eieren, losgeklopt
- 150 g geschaafde amandelen
- 2 eetlepels bloem
- 200 g dubbel gedopte tuinboontjes, geblancheerd
- 4 eetlepels olijfolie

BEREIDING

1. Kook de aardappels gaar en pureer ze. Schep de eidooiers erdoor en voeg de zuurkool toe (met zo min mogelijk vocht). Breng dit op smaak met zout en peper en maak er kleine bolletjes van.
2. Bestuif de bolletjes met bloem, haal ze door het losgeklopte ei en vervolgens door het amandelschaafsel. Zet ze koud weg.
3. Verwarm een laagje olie in een wok en frituur hierin de pommes duchesses.
4. Leg de pommes duchesses met de tuinboontjes op een bord en serveer deze samen met de hertenstoofschotel.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 429 KCAL (1797 KJ). EIWIT: 14 G.
VET: 24 G (WAARVAN 14 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 34 G.



*“Lekker niet kiezen,
maar alles proeven”*

Proeverij van Reypenaer met gekaramelliseerde abrikozen

⌚ 20 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍰 DESSERT

BENODIGHEDEN

- 100 g Reypenaer chèvre
- 100 g Reypenaer V.S.O.P.
- 100 g Reypenaer Affineurs (jong)
- 100 g Reypenaer belegen
- 8 gedroogde abrikozen, 3 kwartier geweld in lauw water
- 1,5 theelepel honing
- 4 dadels, ontpit en gehalveerd
- 1 mandarijn, sap en rasp
- Halve theelepel anijszaad
- Half stokje kaneel
- Kopje espresso
- 8 groene druiven, gehalveerd
- Eetlepel olijfolie

BEREIDING

- 1.** Los een theelepel honing op in de espresso. Kneus het kaneelstokje en voeg het anijszaad en de halve dadels toe aan de espresso. Laat dit 20 minuten marineren.
- 2.** Rooster de abrikozen op hoog vuur in een eetlepel olijfolie. Blus af met het mandarijnsap. Voeg de mandarijnrasp

en de rest van de honing toe totdat het begint te karamelliseren.

- 3.** Verdeel per bordje 25 gram van elke kaassoort en garneer met de abrikozen, dadels en de gehalveerde druiven.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 334 KCAL (1402 KJ). EIWIT: 26 G. VET: 19 G (WAARVAN 5 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 14 G.

Sint en Piet maken er een feest van!

Uitgebreid dineren is er op Pakjesavond meestal niet bij. We zijn immers druk met het uitpakken van cadeautjes en het voorlezen van gedichten. Toch zijn 'lekkers' en 'het heerlijk avondje' onlosmakelijk met elkaar verbonden. Daarom presenteert Proef de ultieme Pakjesavondrecepten. Kleine gerechtjes, om een heerlijk avondje lang van te snoepen!

Stoofpotje van procureur met granaatappel

⌚ 90 MINUTEN 🍴 6 PORTIES 🍴 HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 500 g procureur, in stukken
- Olijfolie
- 2 uien, fijngesneden
- 1 kippenbouillonblokje
- Een kwart theelepel kaneel
- Een kwart theelepel nootmuskaat
- Een kwart theelepel zwarte peper
- 50 g walnoten
- 3 eetlepels granaatappelsiroop
- 30 g granaatappelpitjes

BEREIDING

1. Verhit wat olijfolie in de pan en bak de procureur snel goudbruin. Haal het vlees uit de pan. Bak de ui in dezelfde pan glazig en voeg het vlees weer toe.
2. Voeg de specerijen toe en verkruimel het bouillonblokje boven de pan. Doe er water bij tot het vlees net niet helemaal onder staat, breng aan de kook en draai het vuur zacht. Laat een half uur sudderen. Giet na een half uur de granaatappelsiroop erbij en laat het geheel nog 30-45 minuten stoven tot het vlees uit elkaar begint te vallen. Voeg eventueel nog zout en peper toe.
3. Rooster de walnoten in een koekenpan. Hak ze fijn met een mes. Strooi ze, samen met de granaatappelpitjes, over de stoofschotel.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE: 291 KCAL (1.221 KJ). EIWIT: 17 G. VET: 22 G (WAARVAN 16 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 7 G.

“Een bijzonder stoofpotje voor een heerlijk avondje”

Erwtenfluweel

⌚ 60 MINUTEN 🍴 4 PORTIES

BENODIGDHEDEN

- 1 kilo fijne tuinerwten
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 1 liter kippenbouillon
- 3 plakjes ontbijtspek
- 2 sjalotjes, fijngesneden
- 100 ml room

BEREIDING

1. Bak de sjalotjes totdat ze glazig zijn en voeg daarna de knoflook toe. Voeg de bouillon en erwten erbij en kook dit in ca. 15 minuten gaar.
2. Pureer het mengsel met een staafmixer tot een mooie gladde erwtensoep. Breng de soep op smaak met peper en zout.
3. Bak de plakjes ontbijtspek uit en laat deze even uitlekken zodat het meeste vet weg is. Klop de room lobbige. Schenk de soep in glaasjes, giet er room overheen en leg op elk glaasje een uitgebakken stukje spek.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE: 300 KCAL (1.260 KJ). EIWIJ: 16 G.
VET: 15 G (WAARVAN 7 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 26 G.

Gevulde eieren

⌚ 20 MINUTEN 🍴 12 PORTIES

BENODIGDHEDEN

- 12 eieren
- 3 plakken beenham, in kleine blokjes
- 1 augurk, fijngesneden
- Halve theelepel paprikapoeder
- 3 eetlepels mayonaise
- 40 g bieslook

BEREIDING

1. Haal het kapje van de eieren en laat ze leeglopen in een kom. Spoel met koud water de eierschalen voorzichtig schoon en laat ze drogen.
2. Maak roerei van de eieren en laat dit afkoelen.
3. Roer de beenham, augurk, paprikapoeder en mayonaise door het roerei. Breng op smaak met peper en zout. Vul de eierschalen met het mengsel. Garneer met bieslook.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE: 135 KCAL (565 KJ). EIWIJ: 9 G.
VET: 11 G (WAARVAN 4 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 0 G.

Quiche

⌚ 40 MINUTEN 🍴 8 PORTIES

BENODIGDHEDEN

- 6 plakjes bladerdeeg
- 300 g rundergehakt
- 250 g spekjes
- Halve prei, fijngesneden
- 6 middelgrote champignons, fijngesneden
- Halve paprika, fijngesneden
- 1 runderbouillonblokje
- 300 g mascarpone
- 200 g geraspte belegen kaas
- 1 geklopt ei

BEREIDING

1. Verwarm de oven op 200 graden en ontdooi de velletjes bladerdeeg.
2. Rul het gehakt in de pan en doe de spekjes erbij, zonder olie of boter. Bak het mengsel tot het gehakt gaar is. Verkruiemel het bouillonblokje boven de pan en voeg de groente toe. Laat alles een paar minuten doorbakken, onder regelmatig roeren.
3. Laat het mengsel uitlekken tot al het overtollig vet en vocht eruit is. Bedek ondertussen de bodem en wand van de quichevorm met de plakjes bladerdeeg. Vul de vorm met het vlees en de groente.
4. Meng in een aparte kom de mascarpone, het ei en de geraspte kaas en breng dit op smaak met peper en zout. Giet dit over het gehaktmengsel en zet de vorm 25 minuten in de voorverwarmde oven.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE: 740 KCAL (3.098 KJ). EIWIJ: 21 G.
VET: 66 G (WAARVAN 28 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 15 G.

*“Warm, verkwikkend
en fluweelzacht”*

Erwtenfluweel

*“Klassiek lekker en
daarom ideaal voor een
nostalgische avond”*

Gevulde eieren

Gevulde minihoortjes

⌚ 20 MINUTEN 🍴 12 PORTIES

BENODIGDHEDEN

- 80 g chorizo, kleine blokjes
- 100 g broccoli, heel fijn gesneden
- 50 ml room
- 1 ei
- 1 theelepel mosterd
- Nootmuskaat
- 6 kleine cherrytomaatjes, in kwarten
- 12 minihoortjes

BEREIDING

1. Kook de broccoli gaar in licht gezouten water, afgieten en laten uitlekken.
2. Pureer de broccoli samen met de room, het ei en de mosterd. Breng op smaak met peper, zout en wat nootmuskaat. Meng vervolgens de chorizo erdoorheen.
3. Vul de hoortjes met de broccolimousse en zet er een kwart tomaatje op.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE: 80 KCAL (335 KJ). EIWIT: 3 G.

VET: 5 G (WAARVAN 2 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 6 G.

TIP

Geen zin om op 5 december in de keuken te staan? Een quiche maak je ruim van tevoren en smaakt koud ook nog prima!

Extra recept: Minipizza met salami en kaas

EEN WINTERS WARME LEKKERNIJ MET
EEN FRISSE TOUCH. KIJK VOOR HET RECEPT
OP WWW.KEURSLAGER.NL/RECEPTEN



*“Om je vingers
bij af te likken”*

Minihoorntjes met broccolimousse, chorizo en tomaat

*“Een heerlijke
romige punt
hartige taart”*

Quiche



Koninklijk



“Echt winters door de gebakken appel”

Zo'n knisperend koude kerstochtend nodigt uit om vroeg op te staan en echt iets bijzonders te maken van het ontbijt. Met bijzondere broodjes, vers gesneden vleeswaren en feestelijke tosti's. Liever uitslapen? Deze recepten zijn ook prima geschikt voor een late, luie brunch!

Sandwich met varkenshaas en gebakken appel

⌚ 20 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

- 12 sneden landbrood
- 350 g varkenshaas
- 100 g chorizo, in dunne plakjes
- 2 appels, in plakjes
- 20 g roomboter
- 2 eetlepels olijfolie
- 50 ml sherry
- 4 eetlepels dijonnaise
- 50 g boterslablaadjes

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 170 graden. Bak de varkenshaas rondom bruin in de boter met de olie en laat in de oven garen tot een kerntemperatuur van 58-60 graden. Laat dit afkoelen en snijd het vlees in zeer dunne plakjes.
2. Rooster de boterhammen lichtbruin. Bak de chorizo krokant en bak de appel apart in de roomboter. Blus deze af met de sherry.
3. Besmeer drie sneden brood met dijonnaise. Leg op de eerste snee een paar blaadjes sla en plakjes varkenshaas. Verdeel daarover wat chorizo en gebakken appel. Leg er vervolgens de tweede snee brood op, met de dijonnaise-kant naar boven. Leg daarop weer wat sla, varkenshaas, chorizo en gebakken appel. Dek af met de laatste snee brood met de dijonnaise-kant naar beneden. Snijd 1 of 2 keer diagonaal door en steek er eventueel een pikker in.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 406 KCAL (1,708 KJ), EIWIT: 29 G, VET: 20 G (WAARVAN 9 G ONVERZADIGD), KOOLHYDRATEN: 27 G.

kerstontbijt!



*“Een delicatessie,
boerenpaté van
de Keurslager”*

*“Eenvoudig, snel
en smakelijk”*

Toast van speltbrood met grove boerenpaté en vijgenconfituur

⌚ 10 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

- 4 dikke sneden speltbrood
- 50 g roomboter
- 150 g boerenpaté
- 100 g gedroogde vijgen
- 50 ml lauw water
- 1 theelepel balsamicoazijn
- 2 takjes tijm, de blaadjes
- 50 g zwarte olijven
- 2 eetlepels walnotenolie

BEREIDING

1. Verwarm de bovengrill van de oven. Smelt een beetje boter en bestrijk hiermee het brood aan beide kanten. Leg de sneden brood onder de grill en kleur ze goudbruin aan beide kanten.
2. Snijd de vijgen in kleine stukjes en pureer in een staafmixerbeker met lauw water, de balsamicoazijn, tijm, olijven en walnotenolie.
3. Beleg de toast royaal met paté en schep er wat van de vijgenconfituur op.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 383 KCAL (1.607 KJ). EIWIJ: 7 G.
VET: 23 G (WAARVAN 10 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 35 G.

Avocado met eiersalade en gerookte kipfilet

⌚ 20 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

- 4 eieren, hardgekookt en gehakt
- 2 eetlepels citroenmayonaise
- 1 eetlepel crème fraîche
- 1 theelepel kerriepoeder
- 2 eetrijpe avocado's
- Sap van een halve citroen
- 75 g gerookte kipfilet

BEREIDING

1. Meng de citroenmayonaise met de crème fraîche, de eieren en de kerrie.
2. Snijd de avocado's met schil doormidden en draai de helften van de pit af. Haal hierna voorzichtig de schil eraf. Besprenkel de binnenkanten van de avocado's met het citroensap, om verkleuren te voorkomen.
3. Schep een flinke eetlepel eiersalade in de avocado's en garneer ze met een rozetje gerookte kipfilet.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 254 KCAL (1.064 KJ). EIWIJ: 13 G.
VET: 22 G (WAARVAN 14 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 2 G.



“Tosti met een twist”

“Spek met ei hoort erbij!”

Tosti van geraspte provolone piccante, Parmaham en lychees

⌚ 15 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

- 4 plakken Parmaham
- 200 g provolone piccante, geraspt
- Scheutje room
- 12 lychees, gehalveerd
- 8 sneden wit casinobrood
- 50 g roomboter

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 210 graden. Smelt de boter, besmeer het brood ermee aan beide kanten en rooster dit in de oven. Meng de provolone met de room en breng het op smaak met peper.
2. Beleg vier sneetjes brood met de Parmaham, dan de gehalveerde lychees en vervolgens het provolone-mengsel.
3. Plaats dit terug in de oven totdat de kaas net gesmolten is. Haal ze uit de oven en leg er een snee toast bovenop.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 358 KCAL (1.477 KJ). EIWIJ: 15 G.
VET: 22 G (WAARVAN 5 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 25 G.

Taartjes van spiegelei met spekcrumble

⌚ 15 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

- 4 eieren
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 kerstomaatjes, gehalveerd
- 2 plakjes ontbijtspek
- 4 sneetjes casino bruin

BEREIDING

1. Rooster vier sneetjes casinobrood. Steek uit elke snee een rondje met een garneerring (7-8 cm doorsnee) en verdeel ze over vier bordjes.
2. Vet de binnenkant van vier ringen in met olie. Verwarm olijfolie in een pan, zet er vier garneerringen (doorsnede 7-8 cm) in en bak hierin vier spiegeleitjes op middelhoog vuur. Bak de kerstomaatjes even mee in dezelfde pan.
3. Bak ondertussen de plakjes ontbijtspek krokant in een anti-aanbakpan (zonder boter of olie). Afkoelen en verkruiden.
4. Haal de ringen en het ei met behulp van een spatel uit de pan en zet ze op een broodplank. Verwijder voorzichtig de ringen en leg het ei met behulp van de spatel op het ronde sneetje brood. Breng op smaak met zout en peper en leg er twee halve kerstomaatjes op. Garneer met de spekcrumble.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 248 KCAL (1.040 KJ). EIWIJ: 11 G.
VET: 17 G (WAARVAN 10 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 12 G.



“Witte wijn geeft de appelcompote een verfijnde smaak”

“Wordt het wat later? Maak er een kerstbrunch van. En kijk in dat geval voor extra inspiratie naar de gerechten bij de kerstbrunch op pagina 8.”

Pancakes met appelcompote, spekblokjes en kaneelmascarpone

⌚ 20 MINUTEN 🍳 12 PANCAKES

BENODIGDHEDEN

- 100 g ontbijtspek (in kleine blokjes)
- 4 eieren (gesplitst)
- 160 g tarwebloem
- 8 g bakpoeder
- 190 ml volle melk of karnemelk
- Zakje vanillesuiker
- 25 g roomboter
- 3 Jonagold appels, geschild, in kleine blokjes
- 100 ml droge witte wijn
- 1 eetlepel honing
- Sap en rasp van een halve citroen
- 1 kaneelstokje
- 3 eetlepels blanke rozijnen
- 10 eetlepels mascarpone
- 4 eetlepels crème fraîche
- 1 theelepel kaneelpoeder

BEREIDING

- 1.** Meng de bloem, bakpoeder en vanillesuiker. Klop de melk en de eidooiers erdoorheen.
- 2.** Klop de eiwitten stijf tot mooie pieken en schep dit luchtig door het beslag.
- 3.** Smelt een klontje boter in een koekenpan op middelhoog vuur. Schep een eetlepel beslag in de pan en smeer nog een beetje uit. Leg op het beslag wat spekblokjes en draai om zodra de onderkant goudbruin is. Bak steeds zoveel pancakes als in de pan kunnen, totdat het beslag op is.
- 4.** Doe de stukjes appel in een pan met de witte wijn, het kaneelstokje, de honing, het sap en de citroenrasp en laat 15 minuten zachtjes stoven. Voeg de laatste 5 minuten de rozijnen toe.
- 5.** Roer de mascarpone los met de crème fraîche en de kaneel en serveer in een apart schaaltje.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 784 KCAL (3.288 KJ). EIWIJT: 21 G.
VET: 51 G (WAARVAN 18 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 55 G.

Op weg naar het vuurwerk

Aftellen naar het nieuwe jaar doe je samen. Met vrienden of familie. Op een feestje. Of thuis met het gezin. Een slimme keukenprins of -prinses zorgt dan voor voldoende lekkers om de avond feestelijk en smakelijk door te komen. Onze koks helpen met een aantal mooie, eenvoudige recepten met een internationaal tintje.

10, 9, 8, 7, 6... Vuurwerk!

Komkommerrolletjes gevuld met rillettes

⌚ 20 MINUTEN (EXCL. 10 UUR MARINEER- EN GAARTIJD) 🍴 10-12 PORTIES

BENODIGDHEDEN

- 1 komkommer, in lange plakken geschaafd
- 600 g eendenfilet, met vel
- 200 g ganzenvet
- 1 dl witte wijn
- 3 laurierblaadjes
- 2 eetlepels zout
- 0,5 eetlepel suiker
- Garneerringen (doorsnee 3-4 cm)
- Witte peper

BEREIDING

1. Maak het vel van de eend los en bewaar dit. Wrijf het vlees in met het zout, witte peper en suiker en wikkel het in huishoudfolie. Laat dit een nacht rusten in de ijskast en snijd het vervolgens met de draad mee in zeer kleine stukjes.
2. Snijd het vel van de eend in kleine stukjes en laat dit op laag vuur smelten in een braadpan. Voeg ganzenvet, de wijn en laurierblaadjes toe. Doe er de stukjes eend bij en laat dit ongeveer 2 uur op zeer laag vuur of in een oven van 110 graden garen. Het vlees afkoelen en zonodig nog fijner maken.
3. Bekleed de binnenkant van de garneerringen met de geschaafde komkommerlinten. Vul de ring vervolgens met de afgekoelde rillettes en laat ze verder koud worden in de ijskast.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE: 271 KCAL (507 KJ). EIWIT: 9 G.

VET: 25 G (WAARVAN 16 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 1 G.

“Verras de visite eens met wat anders”



Extra recept: Lekkere crostini!

MET DOPERWTENHUMUS EN
GEBAKKEN ROOKWORST OF MET
GEITENKAAS EN EEN SALADE VAN
GEROOSTERDE GROENTEN
EN GANDAHAM.

KIJK VOOR HET RECEPT OP
WWW.KEURSLAGER.NL/RECEPTEN

Witlofsalade met limoen en gecruncht ontbijtspek

⌚ 15 MINUTEN 🍴 4-6 PORTIES

BENODIGDHEDEN

- 100 g ontbijtspek
- 5 stronkjes witlof, fijngesneden
- 2 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel crème fraîche
- Rasp en sap van een limoen
- Half bosje kervel
- 1 frisoete appel, in dunne reepjes gesneden ('julienne')

BEREIDING

1. Meng de mayonaise met de crème fraîche, limoensap en limoenrasp. Pluk de kervel en schep de helft door de gesneden witlof. Roer er de limoenmayonaise doorheen en versier het geheel met de andere helft van de kervel en de appel.
2. Bak de plakjes ontbijtspek uit in een anti-aanbakpan, laat dit afkoelen en verkruimel ze over de salade.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE: 134 KCAL (565 KJ). EIWIJ: 4 G.
VET: 12 G (WAARVAN 8 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 4 G.



Marokkaanse kippastilla

⌚ 75 MINUTEN 🍴 10-12 PORTIES

BENODIGDHEDEN

- 2 kilo kippendijenvlees
- 5 eetlepels olijfolie
- 1,5 kilo uien, fijngesneden
- 1 bosje koriander, fijngehakt
- 1 bosje peterselie, fijngehakt
- 2 theelepels witte peper
- 2 theelepels gemberpoeder
- 2 theelepels komijnpoeder
- 1 theelepel kurkumapoeder
- 1 zakje saffraanpoeder
- 1 theelepel kaneel
- 6 eieren
- 1 pak filodeeg
- 1 geklutst ei
- Poedersuiker

VOOR HET AMANDELMENGSEL:

- 300 g gepelde amandelen
- 2 eetlepels witte basterdsuiker
- 1 theelepel kaneel

BEREIDING

1. Verwarm de olijfolie in een braadpan en bak het vlees rondom bruin. Voeg uien, alle specerijen, de koriander en peterselie toe en roer alles goed door. Laat het geheel op laag tot middelhoog vuur 30-40 minuten goed gaar worden.
2. Haal het kippendijenvlees uit de pan en laat de rest in de pan zo ver mogelijk inkoken. Zet daarna het vuur uit en laat het geheel iets afkoelen. Voeg vervolgens 1 voor 1 de eieren toe, blijf goed roeren en zorg dat het ei niet gaat stollen. Haal de pan van het vuur en zet deze weg.
3. Snijd het vlees zo klein mogelijk en doe deze terug in de pan. Giet eventueel overtollig vocht af. Laat het geheel goed afkoelen. Verwarm ondertussen de oven op 200 graden.
4. Rooster de amandelen in een koekenpan en maal ze fijn in een keukenmachine. Voeg de basterdsuiker en kaneel toe en meng het geheel goed door elkaar.
5. Vet een ronde ovenschaal in met boter of olie en besmeer de filodeegvellen met wat gesmolten boter. Leg de helft van de vellen erin en laat ze over de randen heen hangen. Verdeel het kip/uienmengsel over de bodem en daaroverheen het amandelmengsel. Sla het overhangend deeg naar binnen.
6. Leg de resterende vellen filodeeg bovenop het kippmengsel en smeer de pastilla in met geklutst ei.
7. Laat de pastilla zo'n 30 tot 40 minuten mooi goudbruin worden in de oven. Strooi er daarna wat kaneel en poedersuiker overheen.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE: 774 KCAL (3.248 KJ). EIWIT: 55 G.

VET: 50 G (WAARVAN 35 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 23 G.

“Pak eens uit met een exotisch hapje”

Kalkoenspiesjes met sesamzaad

⌚ 75 MINUTEN 🍴 6 SPIESEN

BENODIGDHEDEN

- 300 g kalkoenfilet, in lange repen
- Sap van 1 citroen
- 1 theelepel oestersaus
- 3 teentjes knoflook, uitgeperst
- 0,5 theelepel komijnpoeder
- 1 eidooier
- Sesamzaadjes
- 200 g crème fraîche
- 2 eetlepels sweet chili
- 6 korianderblaadjes
- 4 eetlepels zonnebloemolie

BEREIDING

1. Leg de kalkoen minimaal een uur in een marinade van het citroensap, de oestersaus, knoflook, komijnpoeder, zout en peper.
2. Klop het eigeel los en haal de kalkoenrepen erdoorheen. Rijg ze aan een satéprikker en bestrooi ze met het sesamzaad.
3. Verwarm de zonnebloemolie in een koekenpan en bak hierin de kalkoenspiesjes rondom bruin en gaar. Serveer met losgeroerde crème fraîche, met daaroverheen de sweet chili en de korianderblaadjes.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE: 72 KCAL (302 KJ). EIWIT: 12 G.

VET: 2 G (WAARVAN 1 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 2 G.



Plaattaart van mozzarella met limoen

⌚ 15 MINUTEN 🍴 8-10 PORTIES

BENODIGDHEDEN

- 5 bollen mozzarella, in plakjes
- 2 eetlepels olijfolie
- 400 g crème fraîche
- 2 eetlepels roze peperbessen
- 1 eetlepel chilivlokken
- 2 eetlepels limoenrasp
- 1 blikje ansjovisfilets, in stukjes
- 100 g kappertjes
- 50 g zwarte olijven, gehalveerd

BEREIDING

1. Verdeel de plakjes mozzarella over een grote taartschaal. Bestrooi ze met grof zeezout en versgemalen peper en smeer de crème fraîche erover.
2. Verdeel hierover de peperbessen, chilivlokken, limoenrasp, stukjes ansjovisfilet, de kappertjes en gehalveerde olijven. Besprenkel het geheel met de olijfolie en presenteer dit met vers Turks brood.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE: 301 KCAL (1.259 KJ). EIWIT: 12 G.
VET: 27 G (WAARVAN 10 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 4 G.

*“Heerlijke
chaperonne voor
de champagne”*

Wat de Keurslager speciaal

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



Rozinski

Malse kipfilet gevuld met zoete rozijnen, pijnboompitten en peterselie. Omwikkeld met lekker zachte Parmaham.

Zo bereidt u ze
Ca. 8-12 minuten zachtjes bakken in de koekenpan.

Verkrijgbaar van 17 november t/m 29 november
100 GRAM € 2,20

Vavarkensfilet

Zacht varkensvlees van buiten en knapperige appel en venkel van binnen. Exclusief van smaak, zoet pittig en geraffineerd.

Zo bereidt u ze
Ca. 16-24 minuten bakken in een oven van 160 graden.

Verkrijgbaar van 1 december t/m 13 december
100 GRAM € 2,20



voor u ontwikkeld heeft!



Rambolletje

Lekker mals rundvlees met een verrassing van hartige ham en romige kaas met noten.

Zo bereidt u ze
Bak ca. 8-10 minuten in een oven van 180 graden.

Verkrijgbaar van 15 december t/m 27 december
100 GRAM € 2,25

Gehakt beignet

Smakelijk gehakt met een verrassende vulling van kaas, nootjes en cranberries.

Zo bereidt u ze
Bak ca. 15-18 minuten in de koekenpan.

Verkrijgbaar van 29 december t/m 10 januari 2015
100 GRAM € 1,60



Sparen

Voordelig sparen voor een mooi cadeau? Met het spaarprogramma van de Keurslager kunt u kiezen uit een breed assortiment: speelgoed, een dagje weg, tuingereedschap. En heel veel hoogwaardige kook- en keukenartikelen uiteraard. Hierbij een greep uit ons aanbod. Verder snuffelen? Haal een Cadeaugids bij uw Keurslager of kijk op www.keurslager.nl.



Pannen

U heeft al een mooie pan vanaf 170 punten. U kunt bijvoorbeeld kiezen uit onze eigen Exclusive-serie, de Jamie Oliver SS Brushed-serie of de Tefal Reference. Of voor de gietijzeren braadpannen van La Beausette: verkrijgbaar in verschillende maten, allemaal met slimme 'nopjes' in het deksel die ervoor zorgen dat condensvocht beter terugvalt. Verkrijgbaar vanaf 975 punten.

Koken aan tafel!

Altijd leuk, en zeker met de feestdagen: fonduen, gourmetten of wokken aan tafel. In ons Funcooking-assortiment vindt u het allemaal. Bijvoorbeeld de Tefal wok/party duoset. Met een slimme Thermo-Spot bakplaat, die rood kleurt bij het bereiken van de ideale baktemperatuur. Ook zonder de pannetjes te gebruiken voor bijvoorbeeld pannekoekebakken. En dat alles voor 1375 punten.

Kwaliteit en gemak in de keuken

Met de Inventum-broodbakmachine (1200 punten) zet u binnen een uur een geurend brood op tafel, maar kunt u ook cake of jam maken. De Princess smoothiemaker (450 punten), voor heerlijke smoothies in een handomdraai. Of de nauwkeurige digitale keukenweegschaal Olympia, inclusief grote mengkom, voor 525 punten.



Een mooie
hobbelkoe
(artikel nr. 9680),
nu van 795 voor
720 punten



Hoera, een hobbelkoe!

Op zoek naar een cadeau voor de kleintjes? Met Keurslager-spaarpunten kunt u ook speelgoed bestellen. Zoals deze pluchen hobbelkoe, die zachtjes loeit als er in zijn oor geknepen wordt. Nu met korting, voor maar 720 punten.

Geldig van
17 november
tot en met
3 januari
2015

**SPAREN
MET DE
KEURSLAGER**

Heel winstgevend én eenvoudig: het spaarprogramma van de Keurslager. Voor elke euro die u besteedt, koopt u voor 5 eurocent een spaarpunt. Inwisselen kan al vanaf 125 punten of een veelvoud daarvan. Zeer voordelig, want elk spaarpunt levert 6,6 cent op!

Ook meedoen? Vraag een spaarpas aan bij uw plaatselijke Keurslager. Daar kunt u ook uw cadeaus bestellen. Op www.keurslager.nl kunt u daarnaast uw saldo bijhouden en de cadeaugids doorbladeren.





Puzzelen met Proef

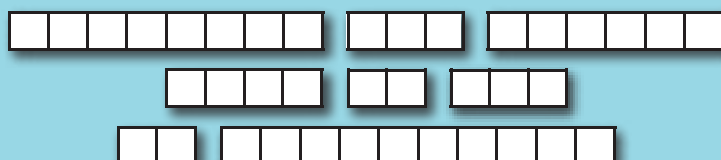
De feestdagen zijn natuurlijk niet compleet zonder een puzzel van de Keurslager! Doe mee en maak kans op een Tefal Optigrill of één van de vijf Keurslager cadeaukaarten t.w.v. € 40,-. Met deze cadeaukaart kunt u bij alle Keurslagers in ons land terecht voor het lekkerste vlees. Daar kunt u mee aan tafel komen tijdens en na de feestdagen. Mail de juiste oplossing voor 31 december 2014 naar proef@keurslager.nl of stuur ons een (brief)kaart met uw antwoord en maak kans op een van deze mooie prijzen. Eerdere oplossingen en winnaars vindt u op www.keurslager.nl.

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

AMUSE	KACHEL	SPANJE	TRIFLE
BRUNCH	KERSTONTBIJT	SPECULAAS	TRUI
CHOCOLADE	MUTS	SPELLETJE	VOORGERECHT
CONCERT	NOREN	SPIJS	VRIESKOU
CROQUEMBOUCHE	PIEK	STOL	WANTEN
CROSTINI	QUICHE	SURPRISE	WILD
ERWTENSOEP	SJAAL	TERRINE	WINTERSPORT
HAARDVUUR	SKIVAKANTIE	TOOST	IJSBAAN

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

© www.puzzelpro.nl



ASPERGES OP ZIJN VLAAMS MET GANDA HAM

Met een geplet hardgekookt eitje, wat boter en peterselie

Serveertip

Wat onderscheidt Ganda Ham van een andere ham?

- ☒ Natuurlijk
- ☒ Zonder bewaarmiddelen
- ☒ Zonder nitraten/nitrieten
- ☒ Minder dan 9% vet
- ☒ Glutenvrij
- ☒ Licht verteerbaar
- ☒ Erkend streekproduct

Ganda Ham • T: +32(0)9 353 74 10
info@ganda.be • www.ganda.be

Colofon

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

U bereikt de Vereniging van Keurslagers via Postbus 185, 3830 AD Leusden. Telefoon 033-4940419 of via info@keurslager.nl.

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

Receptuur | Silvia Klein (Als het over koken gaat!)
Stephan van Oppenraaij

Fotografie | Scala Photography, iStockphoto

Vormgeving | Commond, Content for brands

Druk | Koninklijke Drukkerij Em. de Jong

Oplage | 235.000 exemplaren

Frequentie | PROEF verschijnt 8 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. U zet een gewone oven 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 u zwanger bent of een verzwakte weerstand hebt, moet u voorzichtig zijn met bepaalde voedingsstoffen, bijvoorbeeld met rauw vlees. Laat u hierover goed informeren.

Koken is passie...

Tefal staat garant voor de beste kwaliteit pannen met anti-aanbaklaag.

De pannenserie Reference is geschikt voor koken op alle warmtebronnen, inclusief inductie. De pannen zijn voorzien van de zeer sterke Titanium Pro Tefal antiaanbaklaag die ook nog eens vriendelijk is voor het milieu.

Super handig is de rode Thermo-Spot die effen rood wordt zodra de pan de juiste baktemperatuur heeft bereikt. Het voordeel hiervan is dat je een optimaal behoud hebt van voedingsstoffen en smaak. Met altijd een geslaagd resultaat!

Verkrijgbaar in de Reference serie: koekenpan, grillpan, steelpan, wokpan, wok/wadjan, hapjespan en pannenkoekpan.





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>