

PROEF

het vakmanschap van de Keurslager



KEURSLAGER

41 2025



*Heerlijke gerechten
voor sfeervolle feestdagen*

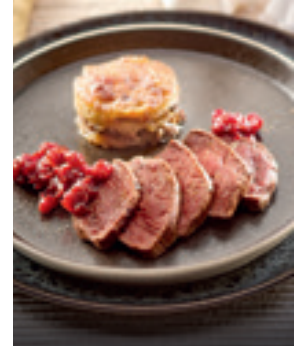
*5 varianten voor een
COMPLEET KERSTDINER*

*GOURMETTEN
is altijd feest!*

*Een verleidelijke
BORRELPLANK*

Verras je gasten én jezelf met kerst!

Ontdek in deze Proef heerlijke gerechten voor een kerstdiner, -ontbijt of -brunch.
Kies bijvoorbeeld uit vijf varianten voor een zorgeloos en smaakvol kerstdiner!



Kies je voor...

... Pure traditie?

- 8 Consommé van ossenstaart
- 9 Vol-au-vent met kippenragout
- 10 Beef Wellington met groenten en glühweinsaus

... Feestelijk, als in een hotel-restaurant?

- 11 Carpaccio met pecorino, mosterd-dragonmayonaise en roggenbrood-crumble
- 12 Tom kha kai risotto met pulled kippendij
- 13 Tournedos met Madeirajus, aardappel-citroenmousseline en harissa-tomaatjes

... Gerechten als in een gastrobar?

- 16 Gegrilde bloemkoolsteak met kokos-rendang
- 17 Spicy udon noedels met varkenshaasreepjes
- 18 Shortribs met smashed potatoes en geroosterde spruitjes

... Smaakvolle bistroklassiekers?

- 19 Steak Tartare Royal met truffelcrème en een mergpijpje
- 20 Cranberrypaté met ontbijtspek en vijgen-sjalot
- 21 Coq au vin blanc met kippendij en gedroogd fruit

... Gerechten met een Europese tint?

- 26 Spaanse Salmorejo met reepjes authentieke Ibérico ham
- 27 Ravioli Mediterranea met Italiaanse venkelworst
- 28 Hertenbiefstuk met aardappel-paddenstoelen-gratin en cranberrycompote

En verder...

- 3 Hoe maakt de Keurslager een feestje van december?
- 5 Varkensrollade met gehakt, verse salie en granaatappelmelassesaus

Kerstontbijt of -brunch

- 6 Eggs benedict met avocado en chorizo

Bijsgerechten

- 14 Bietentartaar met avocadomousse
Gestoomde peertjes in rode wijn en port
- 15 Kerstsalade van bospaddenstoelen, pruimen, blauwaderkaas en spekjes
Millefeuille van aardappel met Parmezaancreme

Borrelen in december

- 22 Maak van elke borrel een feest!

Feestelijk gourmetten

- 24 Aziatische kipfilet met zijdezachte gochujang-botermousse
Mini-burgers Deluxe op brioche, met frisse sla en romige ravigotte
Stracciatella-kaas met chorizo-crumble en tataki van entrecôte
Mini-wrap met ossenhaaspuntjes, wittekoosalade en piccalillymayonaise
- 29 Puzzelen met PROEF
- 30 Keurslager Specials

Hoe maakt de Keurslager een feestje van december?

Een deel van het team van Keurslager Verberne uit Eindhoven. Met van links naar rechts: Angelique, René, Willem, Yvonne, Nand en Maaïke.



STAAT BIJ EEN RECEPT EEN QR-CODE? SCAN DEZE MET EEN MOBIELE TELEFOON OF TABLET EN BEKIJK DE VIDEO VAN DE BEREIDING.

“Het voelt voor klanten en ons team als een feestje”

Waar het normaal al gezellig is in de winkels van de Keurslager doet Nand en het team van Keurslager Verberne in Eindhoven, er in de feestmaand nog een schepje bovenop. Zodra je binnenstapt, merk je het: de winkel is omgetoverd tot een sfeervolle plek met schitterende vitrines, een uitgebreid assortiment en een vriendelijke ontvangst.

“In deze periode is iedereen net iets vrolijker en nieuwsgieriger”, vertelt Nand. “Klanten willen zichzelf en hun gasten verrassen, en wij mogen ze daarbij helpen. Dat maakt ons werk zo leuk. We kunnen ze soms zelfs op een heerlijk onverwacht spoor zetten.”

Voor liefhebbers én genietters van gemak

Of iemand nu dol is op uitgebreid koken en kerst ziet als hét moment om iets te laten zien op de mooi gedekte tafel, of liever kiest voor culinair gemak met kant-en-klare gerechten uit Verbernes eigen keuken: er is voor elk wat wils. De vitrines zijn rijk gevuld met ideeën voor een feestelijk ontbijt, een uitgebreide brunch, een verfijnd kerstdiner of dat feestelijke borreluurtje. “Steeds meer mensen willen vooral genieten en samen zijn, en niet de hele dag in de keuken staan”, merkt Nand. “Daar spelen we op in met ons assortiment. Van soepen en gourmetschotels tot gerechten die je zó de oven inschuift. Voor de échte kookliefhebber liggen er ook prachtige stukken vlees en klassiekers waar je alle kanten mee op kunt.”

Klassiekers met persoonlijk tintje

Bij Verberne staan de feestdagen in het teken van vertrouwde smaken met een vleugje eigenheid. Denk aan carpaccio, vitello tonnato of een sappige tournedos, maar ook aan de Brabantse worstenbroodjes, die perfect bij de borrel passen. Bijzonder zijn de gerechten die de namen dragen van de medewerkers zelf, zoals het kerstgebraad van Lon of de soep van Ruud. “Dat maakt ons assortiment niet alleen ambachtelijk, maar ook persoonlijk”, vertelt Nand. Zijn eigen kerstfavoriet? Een lekkere procureurrollade met huisgemaakte bospaddenstoelensaus. “Voor mij is dát de ultieme kerst.”

Samen sterker, samen feestelijker

De decemberdrukte vraagt veel van het team. Toch ontstaat er juist in die hectiek iets bijzonders. “Iedereen zet zijn schouders eronder en de webshop helpt ons daarbij enorm”, legt Nand uit. Klanten kunnen hun bestellingen ruim op tijd plaatsen, zodat er rust en overzicht blijft. “Natuurlijk is het hard werken, maar we doen het met plezier. Het is een mooie traditie: samen toewerken naar die dagen waarop klanten aan tafel zitten met iets uit onze keuken.”

“Kwaliteit leveren én het verschil maken in beleving!”

En dat is precies waar het bij de Keurslager om draait: kwaliteit leveren én het verschil maken in beleving. Met heldere bereidingstips, advies op maat, en zelfs een kernthermometer mee naar huis als dat nodig is. “Onze klanten moeten vol vertrouwen en zorgeloos de keuken instappen”, zegt Nand. “Zodat het kerstdiner een feest wordt, zonder stress.”

Kerstgevoel in de winkel

Nand tot slot: “Vanaf november kriebelt het al bij het team. Er hangt een bepaalde spanning en gezelligheid in de lucht. Het is druk, zeker, maar tegelijk ontzettend dankbaar werk. Want voor ons is er niets mooier dan onderdeel zijn van die bijzondere momenten aan iemands kersttafel.” Of het nu gaat om een feestelijk ontbijt, een uitgebreid diner of gewoon dat éne perfecte borrelhapje: bij de Keurslager is het allemaal met liefde en vakmanschap bereid. En dat merk je. ●

Varkensrollade met gehakt, verse salie en granaat-appelmelassesaus

⌚ 20 MINUTEN (EXCLUSIEF STOOFTIJD)

👤 4 PERSONEN 🍴 HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 750 g procureur
- 250 g varkensgehakt
- 100 g ontbijtspek, fijngesneden
- 6 blaadjes salie
- Verse nootmuskaat, geraspt
- 3 el olijfolie
- Peper en zout
- Slagerstouw

BEREIDING

- 1.** Verwarm de oven op 180° C. Snijd de salie-blaadjes fijn, maar houd vier blaadjes heel. Meng de gesneden salie met het ontbijtspek en een snuf nootmuskaat door het varkensgehakt. Breng het eventueel op smaak met peper en zout.
- 2.** Snijd de procureur open, maar net niet helemaal door. Verdeel hierover het gehaktmengsel en vouw of rol de rollade op. Bind het vast met slagerstouw. Bestrooi de rollade met peper en zout.
- 3.** Verhit de olijfolie in een braadpan en bak hierin de rollade rondom bruin.
- 4.** Steek de overige salieblaadjes onder het slagerstouw en leg de rollade in een braadslede.
- 5.** Bak de rollade in ongeveer 1 uur gaar tot een kerntemperatuur van minstens 68° C. Controleer of het vlees gaar is door er een satéprikker in te steken. Is het vleessap nog roze dan heeft het meer tijd nodig. Is het kleurloos dan is de rollade gaar.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 802 KCAL (3342 KJ). VET: 56,4 G (WAARVAN 39,9 G ONVERZADIGD). EIWIJT: 70,8 G. KOOLHYDRATEN: 2,6 G.

Granaatappelmelassesaus

BENODIGDHEDEN

- 1 ui, gesnipperd
- 2 el olijfolie
- 100 ml rode port
- 1 tl balsamicoazijn
- 150 ml rundvleesbouillon
- 3 el granaatappelmelasse
- 20 g koude roomboter
- Peper en zout

BEREIDING

- 1.** Verhit de olijfolie in een sauspan en fruit hierin de ui glazig. Blus het af met de rode port en laat dit 2 minuten zachtjes koken. Voeg de bouillon en de granaatappelmelasse toe en breng het opnieuw aan de kook. Laat het op middelhoog vuur inkoken totdat de saus iets indikt. Dit duurt 10 tot 15 minuten.
- 2.** Breng de saus op smaak met balsamicoazijn, peper en zout. Haal de pan van het vuur en monteer dit tot slot met de koude roomboter.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 182 KCAL (781 KJ). VET: 11,9 G (WAARVAN 3,8 G ONVERZADIGD). EIWIJT: 0,8 G. KOOLHYDRATEN: 12,8 G.



Mag ik je uitnodigen aan tafel?

Begin kerst in stijl met een onweerstaanbare brunch!
Geniet van romige eggs benedict, vers fruit, warme broodjes
en knapperige croissants. Met deze kerstbrunch is het
genieten van de eerste tot de laatste hap.



Eggs benedict met avocado en chorizo

© 30 MINUTEN • 4 PERSONEN • ONTBIJT-/LUNCHGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 75 g chorizo, plakjes
- 0,5 l en 1 el water
- 1 el azijn
- 4 grote eieren
- 75 g ongezouten roomboter, gesmolten
- 2 eidooiers
- Sap van een halve citroen
- 4 briochebroodjes, opengesneden
- 1 rijpe avocado, gehalveerd en in dunne plakjes
- 5 takjes bieslook

BEREIDING

1. Plaats een diep bord in een voorverwarmde oven van 50° C (om later de gepocheerde eieren warm te houden).
2. Bak de chorizo in een koekenpan kort aan en leg de plakjes op keukenpapier (om uit te lekken).
3. Breng de halve liter water en azijn in een steelpan aan de kook. Zet het vuur laag zodat het niet meer borrelt. Breek een ei in een klein kommetje, draai ondertussen met een lepel een draaikolkje in het water en laat het ei daar voorzichtig inglijden.
4. Pocheer het ei 3 minuten en verwijder het voorzichtig met een schuimspaan uit het water en leg het ei in het diepe bord in de oven. Herhaal dit met de andere eieren.
5. Doe de gesmolten roomboter in een kleine maatbeker met schenkruit.

6. Leg de 2 eidooiers in een hoge staafmixerbeker en voeg 1 eetlepel water en een beetje citroensap toe. Zet de staafmixer aan en giet, in een langzame, dunne straal, de gesmolten boter erdoor, terwijl de staafmixer op constante snelheid draait. Zodra de saus dikker wordt, maar vloeibaar blijft, is de hollandaisesaus klaar.

7. Leg op ieder broodje circa 4 plakjes chorizo. Verdeel de avocado erover en leg daarop een gepocheerd ei. Schenk de hollandaisesaus eroverheen en garneer met bieslook.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 607 KCAL (2525 KJ).

VET: 43,8 G (WAARVAN 25,6 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 19,6 G.

KOOLHYDRATEN: 32,0 G.





Consommé van ossenstaart

⌚ 30 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 kg ossenstaart, in stukken van 10 cm
- 25 ml olijfolie
- 3 sjalotjes, fijngesneden
- 2 tenen knoflook, geperst
- 2 winterwortels, in halve maantjes
- 3 stengels bleekselderij, in halve maantjes
- 2 tabletten runderbouillon (+ 1.200 ml water)
- 400 g tomatenblokjes (blik)
- 3 laurierblaadjes
- 5 kruidnagels
- 5 takjes tijm
- 50 ml rode wijn
- 3 eieren (voor de eiwitten)
- 60 ml koud water
- 25 ml Madeira
- 2 lente-ui, in dunne ringetjes
- Peper en zout

BEREIDING

- 1.** Dep de ossenstaart droog met keukenpapier en bestrooi flink met peper en zout.
- 2.** Verwarm de olijfolie in een soeppan en leg de in stukken gesneden ossenstaart in de pan. Bak de stukken aan tot ze bruin zijn en haal ze uit de pan.
- 3.** Bak de sjalotjes en knoflook glazig in de soeppan en voeg de wortel en bleekselderij toe. Doe er na 5 minuten de ossenstaart, tomatenblokjes, laurierblaadjes, kruidnagels, tijm en rode wijn bij.
- 4.** Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat de soep 4 uur trekken met de deksel op de pan. Aan het einde van de kooktijd haal je de ossenstaart uit de pan en zeef je de soep. Giet de gezeefde runderbouillon terug in de pan met het vuur heel laag.
- 5.** Leg de ossenstaart op een snijplank en laat het vlees afkoelen. Pluk het daarna van de botten

en snijd het eventueel nog wat kleiner.

6. Scheid de eieren en meng de eiwitten met 60 ml koud water, klop goed met een garde en voeg dit toe aan de pan met gezeefde bouillon. Na 5 tot 6 minuten stolt het eiwit.

7. Leg een schone theedoek in een zeef en giet daar vervolgens de bouillon doorheen zodat de gestolde eiwitten en vetdeeltjes achterblijven.

8. Voeg de stukjes ossenstaart weer toe aan de soep en breng het op smaak met peper en zout.

9. Schep de soep in diepe borden. Voeg aan ieder bord een paar druppels Madeira toe en strooi er lente-ui overheen.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 640 KCAL (2670 KJ). VET: 34,9 G (WAARVAN 31,9 G ONVERZADIGD). EIWIT: 58,3 G. KOOLHYDRATEN: 16,2 G.

Vol-au-vent met kippenragout

⌚ 30 MINUTEN ⌚ 4 PERSONEN ⌚ TUSSENGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 500 g kippendijen
- 1½ tablet kippenbouillon
- 750 ml water
- 2 sjalotjes, gesnipperd
- 1 kleine prei, in ringen gesneden
- 50 g bloem
- 50 g roomboter
- 1 el kerrie madras
- 25 g roomboter
- 3 el peterselie
- 250 g champignons, in plakjes
- 4 pasteibakjes
- Peper en zout

BEREIDING

- 1.** Doe de kippendijen in een pan en voeg de boullontabletten en het water toe zodat het vlees onderstaat. Breng aan de kook en schep met een schuimspaan het schuim eraf.
- 2.** Voeg de sjalotjes en prei toe. Laat op een zacht vuurtje (met de deksel op de pan) de bouillon 15 minuten trekken.
- 3.** Haal de kippendijen uit de pan, giet de bouillon af en vang het vlees, en daarnaast de sjalotjes en prei op. Snijd de kippendijen in stukjes.
- 4.** Maak in een aparte steelpan een roux van de bloem en boter en voeg langzaam wat bouillon toe tot je een mooie ragout krijgt. Breng dit op smaak met kerrie madras, peper en zout, en voeg de kippendij, sjalotjes, prei

en 2 eetlepels peterselie toe.

5. Bak de champignons apart in 25 gram roomboter en roer deze door de ragout en warm het geheel even door.

6. Snijd de rondjes uit de pasteibakjes los. Plaats de pasteibakjes en rondjes 5 minuten in een voorverwarmde oven van 160° C.

7. Zet de warme pasteibakjes op een bord en schep hierin de ragout. Garneer met de resterende peterselie en de rondjes van de pasteibakjes.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 619 KCAL (2576 KJ).

VET: 42,8 G (WAARVAN 18,1 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 30,2 G.

KOOLHYDRATEN: 26,1 G.



Beef Wellington met groenten en glühweinsaus

⌚ 120 MINUTEN 👤 4 PERSONEN 🍴 HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN BEEF WELLINGTON

- | | | |
|---|-----------------------------|----------------------------------|
| - 4 stukjes diamanthaas (elk 150 g) | geperst | - 2 el bloem |
| - 1 el roomboter | - 20 ml witte port | - 5 plakjes bladerdeeg, ontdooid |
| - 1 el olijfolie | - 1 el tijmblaadjes | - 1 eierdooier, losgeklopt |
| - 300 g kastanjechampignons, fijngesneden | - 1 el rozemarijn, naaldjes | - 2 el zwart sesamzaad |
| - 1 sjalotje, fijngesneden | - 8 plakjes | - Zeezout |
| - 1 teentje knoflook, | Schwarzwalderham | - Peper |
| | - 2 el mosterd | - Vershoudfolie |

BEREIDING

- Verhit de roomboter met de olijfolie in een koekenpan. Bestrooi de diamanthaas met peper en zout en bak het vlees op hoog vuur snel dicht en bruin: circa 1 minuut per kant. Laat de diamanthaas daarna op een snijplank goed afkoelen.
- Bak de paddenstoelen met het sjalotje, knoflook, tijm, rozemarijn en port (zonder boter of olijfolie) al roerend in een grote koekenpan totdat al het vocht is verdampd (ongeveer 15 minuten). Laat het afkoelen.
- Leg op 4 stukken vershoudfolie (A4-grootte) de plakken ham en smeer het mengsel van paddenstoelen er op uit.
- Smeer de 4 stukjes diamanthaas in met mosterd en leg het vlees op de plakken ham. Rol vervolgens strakke pakjes en leg deze 10 minuten in de koelkast.
- Strooi wat bloem op het aanrecht. Rol 4 plakjes bladerdeeg dunner uit met een deegroller.
- Haal het vlees uit de folie, leg het op het bladerdeeg en vouw dit goed dicht. Het vijfde velletje is om te decoreren.
- Verpak de diamanthaas weer per stuk in folie en zet ze minimaal 1 uur in koelkast.
- Verwarm de oven voor op 200° C en klop de eierdooier los.
- Leg de diamanthaas op een met bakpapier beklede bakplaat met de naad naar beneden en bestrijk het vlees met ei. Strooi er wat zeezout en sesamzaadjes overheen.
- Bak de diamanthaasjes maximaal 30 minuten in de oven tot een kerntemperatuur van 52° C. Laat ze 5 minuten afkoelen en serveer ze met groenten, saus en eventueel aardappelkroketjes.

BENODIGDHEDEN GROENTEN

- | | | |
|--------------------------------|--|---|
| - 75 g roomboter | - Rasp en sap van 1 limoen | - 175 g sugar snaps, puntjes en draadjes verwijderd |
| - 3 teentjes knoflook, geperst | - 175 g wortels, dunne schuine plakjes | - 1 el bruine basterdsuiker |

BEREIDING

- Verhit de roomboter in een kleine kookpan en smoor de knoflook op laag vuur.
- Voeg het sap en rasp van de limoen en de basterdsuiker toe en roer tot de basterdsuiker is opgelost.
- Doe de plakjes wortel erbij en bak ze in circa 8 minuten op een laag vuurtje beetgaar. Voeg de sugar snaps toe en bak deze circa 3 minuten mee totdat ook deze beetgaar zijn.
- Bewaar de groenten warm en afgedekt.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 1104 KCAL (4599 KJ). VET: 67,3 G (WAARVAN 30,4 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 58,5 G. KOOLHYDRATEN: 53,2 G.

CHECK DE RECEPTVIDEO



BENODIGDHEDEN GLÜHWEINSAUS

- | | | |
|------------------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| - 1 el roomboter | - 3 takjes tijm, geritst | - Rasp en sap van 1 sinaasappel |
| - 1 sjalot, fijngesneden | - 1 laurierblaadje | - 200 ml glühwein |
| - 1 teentje knoflook, fijngesneden | - 2 el honing | - Peper en zout |
| | - 200 ml runderfond | |

BEREIDING

- Verhit de roomboter in een steelpan en bak hierin de sjalot en knoflook.
- Voeg de tijm, laurier, honing, fond, het sap en rasp van de sinaasappelsap en de glühwein toe. Breng dit aan de kook en laat het tot een derde inkoken.
- Zeef de saus en breng dit op smaak met peper en zout.

Genieten van een feestelijk kerstdiner als in een luxe hotel-restaurant

Carpaccio met pecorino, mosterd-dragonmayonaise en roggenbroodcrumble

⌚ 30 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 300 g kogelbiefstuk
- 2 el mayonaise
- 1 el mosterd
- 2 takjes dragon, de blaadjes fijngehakt
- 2 el olijfolie met citroenaroma
- 100 g pecorino
- 30 g pijnboompitten, geroosterd
- 1 snee meergranen roggebrood
- Peper en zout

BEREIDING

- 1.** Vries de kogelbiefstuk licht aan. Snijd er dunne plakjes van (bij voorkeur met een fileermes) en verdeel dit over 4 borden.
- 2.** Meng de mayonaise met de mosterd en de fijngehakte dragon.
- 3.** Besprenkel de biefstuk met de olijfolie, peper en zout.
- 4.** Rasp de pecorino fijn als een sneeuwlaagje over de carpaccio. Leg er toefjes mosterd-dragonmayonaise op en bestrooi het gerecht met de geroosterde pijnboompitten.
- 5.** Maal het roggebrood fijn in een staafmixerbeker en bak het krokant in een anti-aanbakpan. Breng het op smaak met een beetje peper en zout.
- 6.** Maak het gerecht af met de crumble van roggebrood en serveer.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 395 KCAL (1643 KJ).

VET: 27,3 G (WAARVAN 20,0 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 30,2 G.

KOOLHYDRATEN: 6,4 G.



Tom kha kai risotto met pulled kippendij

⌚ 30 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 TUSSENGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 375 g kippendij
- 1 el zonnebloemolie
- 1 ui, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, geperst
- 10 bevroren limoenblaadjes (toko)
- 2 cm verse gember, fijngehakt of geraspt
- 200 g risottorijst
- 1 l witte wijn
- 1 l kippenbouillon
- 400 ml kokosmelk
- 1 rode peper, zonder zaadlijsten en in ringetjes
- 1 el vissaus
- Sap en rasp van 1 limoen
- 30 g Parmezaanse kaas
- 2 el seroendeng
- 15 g verse basilicum

BEREIDING

- 1.** Verwarm de zonnebloemolie in een braadpan en fruit hierin 3 minuten de ui met de knoflook, de gember en 5 limoenblaadjes. Voeg de risottorijst toe en roer totdat alle korreltjes glazig zien. Blus het af met witte wijn en laat dit op laag vuur grotendeels verdampen.
- 2.** Verwarm 400 ml van de bouillon met 300 ml kokosmelk en voeg hiervan een soeplepel toe aan de risotto. Telkens als het grootste deel van het vocht is opgenomen, voeg je opnieuw een soeplepel toe. In 20 tot 25 minuten is de risotto smeugig en gaar. Voeg na 10 minuten de rode peper toe.
- 3.** Verwarm de rest van de kippenbouillon met de rest van de kokosmelk en de 5 andere

limoenblaadjes in een steelpan. Gaar hierin de kippendij op laag vuur gedurende 20 minuten.

4. Als de risotto beetgaar is, verwijder je de limoenblaadjes. Voeg het sap en rasp van de limoen, de vissaus en Parmezaanse kaas toe en roer het geheel goed door.

5. Haal de kippendij uit de bouillon en trek het met twee vorken uit elkaar.

6. Maak timbaaltjes van de risotto met behulp van een steekring en leg daarop wat pulled kippendij. Garneer met seroendeng en enkele blaadjes basilicum.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 787 KCAL (3277 KJ).

VET: 35,2 G (WAARVAN 14,8 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 28,5 G.

KOOLHYDRATEN: 47,5 G.





Tournedos met Madeirajus, aardappel- citroenmousseline en harissa-tomaatjes

⌚ 45 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍽️ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 4 tournedos (elk 120 g)	- 2 dl Madeira
- 25 g roomboter	- 400 ml kalfs- of runderfond
- 1 ui, gesnipperd	- 3 el olijfolie

BEREIDING

1. Smelt de roomboter in een steelpan en fruit de ui glazig. Voeg de Madeira toe en laat het iets inkoken.
2. Doe de fond erbij en laat het geheel voor een derde inkoken.
3. Verhit in een koekenpan de olijfolie en bak de tournedos aan twee kanten fel aan. Leg ze op een rooster en bak ze in een voorverwarme oven van 85° C tot een kerntemperatuur van 48° C. Dit duurt ongeveer 20 minuten.

Aardappel-citroenmousseline

BENODIGDHEDEN

- 750 g kruimige aardappels, geschild	- 3 el olijfolie met citroenaroma	- 100 ml slagroom
- 75 g boter, gesmolten	- 100 ml melk	- Peper en zout

BEREIDING

1. Voeg wat zout aan de aardappelen toe en kook ze gaar. Giet deze af en stamp ze fijn.
2. Roer de boter en olijfolie door de puree.
3. Verwarm de melk en de slagroom en schenk hiervan zoveel bij de puree totdat deze mooi glad en enigszins dik vloeibaar is. Breng het geheel op smaak met peper en zout.

Harissa-tomaatjes

- 750 g cherrytomaatjes	- 2 el olijfolie	- 1 el harissa
-------------------------	------------------	----------------

BEREIDING

Verwarm de oven op 180° C. Meng de olijfolie met de harissa en schep dit door de tomaatjes. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 15 minuten of totdat ze openbarsten.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 1073 KCAL (4457 KJ). VET: 71,8 G (WAARVAN 43,0 G ONVERZADIGD). EIWIJT: 38,8 G. KOOLHYDRATEN: 50,5 G.

Steel de hoofdrol met deze *side dishes*

Bijgerechten maken het kerstdiner compleet, brengen smaken samen en zorgen voor een verrassing aan tafel.

Bientartaar met avocadomousse

⌚ 30 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 BIJGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 rijpe avocado
- 1 el citroensap
- 1 el crème fraîche
- ½ tl pandan (toko)
- 1½ el balsamicoazijn
- 2 grote gekookte bieten, in kleine blokjes
- Zout
- 1 el zwart sesamzaad
- 15 g kervel
- 4 eetbare bloemetjes (optioneel)

BEREIDING

1. Meng de avocado, het citroensap, de crème fraîche en het pandanextract met een staafmixer. Breng dit verder op smaak met wat zout en doe dit in een spuitzak.
2. Meng de balsamicoazijn met de bietjes.
3. Verdeel de avocadomousse met behulp van een steekring over de borden. Plaats er een kleinere steekring op en druk hierin de bietenartaar.
4. Bestrooi de avocadomousse met een beetje zwart sesamzaad en leg een pluk kervel boven op de bietenartaar.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 130 KCAL (535 KJ). VET: 10,2 G (WAARVAN 8,2 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 2,4 G. KOOLHYDRATEN: 5,1 G.



Gestoofde peertjes in rode wijn en port

⌚ 1 UUR + 3 UUR STOVEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 BIJGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 6 stoofperen
- 250 ml rode wijn
- 250 ml rode port
- 1 kaneelstokje
- 100 g suiker
- 2 steranijs
- 250 g (diepvries)bosbessen
- 100 g (diepvries)frambozen
- 2 takjes rozemarijn, geritst en fijngehakt
- 8 g vanillesuiker
- 50 g hazelnoten, geroosterd en gehakt

BEREIDING

1. Schil de stoofperen met een dunschiller. Was de peren en zet ze rechtop op de bodem van een grote pan.
2. Voeg de wijn, port, het kaneelstokje, 50 g suiker en steranijs toe. Zorg dat de peren onder staan en voeg eventueel wat water toe.
3. Breng de peren aan de kook (met de deksel op de pan), zet het vuur laag en laat ze 2 tot 3 uur zachtjes stoven tot ze mooi rood zijn. Laat de peren afkoelen in het vocht en haal ze voorzichtig uit de pan. Bewaar het vocht.
4. Doe ondertussen de bosbessen, frambozen, rozemarijn, 50 g suiker en vanillesuiker in een steelpan. Voeg 50 ml kookvocht van de peren toe en breng het aan de kook. Blijf roeren tot het dik (jam) wordt, zet het vuur uit en laat het afkoelen.
5. Leg de peren op een snijplank, snijd ze in de lengte door en verwijder het klokhuis.
6. Vul de holtes met een eetlepel van de jam en leg de halve peren dan in een schaal. Strooi tot slot de gehakte hazelnoten eroverheen.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 544 KCAL (2283 KJ). VET: 9,4 G (WAARVAN 8,8 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 3,5 G. KOOLHYDRATEN: 79,3 G.

Kerstsalade van bospaddenstoelen, pruimen, blauwaderkaas en spekjes

⌚ 30 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 BIJGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 50 g spekreepjes
- 2 el walnotenolie
- ½ el grove mosterd
- 2 el sherryazijn
- Rasp en sap van 1 sinaasappel
- 1 teentje knoflook
- 350 g paddenstoelenmix, in plakjes
- 3 takjes tijm, geritst
- 4 takjes peterselie, fijngesneden
- 150 g eikenbladsla
- 2 stronkjes roodloof, in lengte gehalveerd
- 25 g walnoten, geroosterd
- 6 gewelde pruimen, in reepjes
- 50 g blauwaderkaas, verkruimeld

BEREIDING

1. Maak een dressing van de walnotenolie, mosterd, sherryazijn en het sap van een halve sinaasappel.
2. Bak in een wokpan het spek lichtjes uit en schep deze uit de pan. Laat de reepjes afkoelen op keukenpapier.
3. Pers het teentje knoflook fijn in het spekvet en bak dit een halve minuut aan.
4. Voeg de paddenstoelen en tijm toe en bak deze in 3 tot 4 minuten beetgaar. Zet het vuur uit en meng de peterselie erdoorheen.
5. Verdeel de roodloof en de eikenbladsla over een schaal met daaroverheen de pruimen, spekreepjes, walnoten en een paar eetlepels van de dressing.
6. Schep vlak voor het serveren de paddenstoelen erop en tot slot de blauwe kaas en rasp van de sinaasappel.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 310 KCAL (1285 KJ). VET: 21,8 G (WAARVAN 15,6 G ONVERZADIGD). EIWIT: 10,7 G. KOOLHYDRATEN: 14,0 G.



Millefeuille van aardappel met Parmezaancreme

⌚ 50 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 BIJGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 5 aardappelen
- 40 g roomboter
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 1 takje rozemarijn, naaldjes fijngehakt
- Peper en zout

BEREIDING

1. Verwarm de oven op 190° C.
2. Schaaf de aardappelen met de mandoline in hele dunne schijfjes. Doe ze in een schaal, smelt de roomboter en giet dit over de aardappelschijfjes.
3. Meng er de knoflook en de rozemarij-naaldjes, zout en peper doorheen.
4. Vul vier vakjes van een muffinvorm met opgestapelde aardappelschijfjes en druk dit aan.
5. Plaats dit 35 minuten in de oven zodat ze mooi bruin bakken en laat ze 5 minuten rusten voor je ze eruit haalt.

BENODIGDHEDEN PARMEZAANCRÈME

- 125 g ricotta
- 50 ml slagroom
- 60 g Parmezaanse kaas, geraspt
- Nootmuskaat
- 15 g platte peterselie
- 4 eetbare bloemetjes (optioneel)

BEREIDING

1. Klop de ricotta los met de mixer of een garde.
2. Verwarm de slagroom, haal van het vuur en roer er de Parmezaanse kaas doorheen zodat dit smelt.
3. Roer dit mengsel door de geklopte ricotta en breng het eventueel verder op smaak met nootmuskaat en doe dit in een spuitzakje.
4. Verdeel de aardappeltaartjes over de borden en spuit er een toef Parmezaancreme op. Garneer eventueel met een pluk peterselie of een eetbaar bloemetje.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 311 KCAL (1292 KJ). VET: 20,1 G (WAARVAN 6,8 G ONVERZADIGD). EIWIT: 11,2 G. KOOLHYDRATEN: 20,0 G.

Een creatief kerstdiner met gerechten als in een gastrobar



Gegrilde bloemkoolsteak met kokos-rendang

© 65 MINUTEN + 3 UUR STOVEN © 4 PERSONEN © VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN RENDANG

- 400 g kalfswang (of runderstoofvlees) in stukjes van 3-4 cm
- 2 el zonnebloemolie
- 75 g geraspte kokos
- 95 g rendang vlees boemboe (specerijen- en kruidenpasta)
- 200 ml kokosmelk
- 200 ml runderbouillon

BEREIDING

1. Verhit de zonnebloemolie en bak de blokjes vlees stevig aan.
2. Voeg de boemboe, kokos, kokosmelk en bouillon toe en breng het geheel aan de kook.
3. Zet het vuur laag en stooft het gerecht 3 uur met de deksel op de pan (en roer af en toe). Haal het laatste half uur de deksel van de pan om overtollig vocht te laten verdampen.

BENODIGDHEDEN BLOEMKOOlstEAK

- 1 kleine bloemkool, in plakken van 2-3 cm
- 2 el garam masala
- 60 ml olijfolie
- 3 el gefrituurde uitjes
- 3 takjes koriander

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200° C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Meng de olijfolie met de garam masala en smeer de plakken bloemkool hiermee in.
3. Verhit een koekenpan en bak de plakken 3 minuten per kant.
4. Leg de plakken op het bakpapier en verdeel de overgebleven marinade eroverheen.
5. Gaar de bloemkoolsteaks circa 12 tot 15 minuten in de oven. Prik even met een vork of ze nog een bite hebben.
6. Leg de steaks op de borden en verdeel er een schep rendang overheen.
7. Maak af met krokante uitjes en koriander.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 800 KCAL (3320 KJ). VET: 62,4 G (WAARVAN 39,9 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 36,1 G. KOOLHYDRATEN: 20,3 G.

Spicy udon noedels met varkenshaas-reepjes

⌚ 40 MINUTEN ⌚ 4 PERSONEN ⌚ TUSSENGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 250 g varkenshaas
- 125 g udon noedels
- 3 el olijfolie
- 2 el crispy chili olie
- 3 el sojasaus
- 1 winterpeen
- 1 sjalotje
- 1 kleine paksoi, wit en groen in reepjes, gescheiden houden
- 3 cm verse gember, geschild en geraspt
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 2 lente-uitjes, in ringetjes
- ½ blokje runderbouillon
- 2 takjes koriander
- 0,5 l warm water
- Zout

- 1.** Bereid de noedels volgens de verpakking in ruim gezouten water beetgaar. Giet af en spoel goed koud na.
- 2.** Snijd de varkenshaas in plakken en dan in reepjes.
- 3.** Verhit 2 el olijfolie en bak de varkenshaas 2 minuten aan. Voeg 1 el crispy chili olie en 1 el sojasaus toe en zet het vuur uit.
- 4.** Schil de wortel, snijd in lengte 3 keer door en vervolgens in dunne reepjes.
- 5.** Verhit in een kookpan 1 el olijfolie en smoor hierin de sjalot, knoflook, gember, de helft van de lente-ui en de reepjes witte paksoi en wortel.
- 6.** Voeg het water, bouillonblokje, 1 el crispy chili olie en 2 el sojasaus toe en laat het maximaal 5 minuten zachtjes koken.
- 7.** Voeg de reepjes groene paksoi samen met de varkenshaas.
- 8.** Warm goed door en breng het eventueel op smaak met extra crispy chili olie.
- 9.** Leg een torentje noedels in de kom en verdeel het vlees met de groenten eromheen. Giet er eventueel iets kookvocht bij. Garneer met lente-ui, koriander en een lepeltje crispy chili olie.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 407 KCAL (1702 KJ).
 VET: 18,9 G (WAARVAN 15,8 G ONVERZADIGD). EIWIJT: 22,8 G.
 KOOLHYDRATEN: 32,4 G.

Shortribs met smashed potatoes en geroosterde spruitjes

⌚ 1 UUR + 3 UUR MARINEREN ⌚ 4 PERSONEN ⌚ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1,2 kg shortribs	- 6 el olijfolie	- 2 el sojasaus
(zonder vlies)	- 1 el piment	- 2 el honing
- 3 teentjes knoflook, geperst	- 3 tl grof zeezout	- 75 g roomboter
	- 3 el tomatenketchup	

BEREIDING

1. Maak een marinade van alle ingrediënten (behalve de roomboter, maar wel met 3 eetlepels olijfolie) en smeer de shortribs er rijkelijk mee in.
2. Leg het vlees in een goed afgedekte schaal om ruim 3 uur te marineren in de koelkast.
3. Laat de shortribs daarna op kamertemperatuur komen en verwarm de oven voor op 140° C.
4. Leg het vlees op een rooster met daaronder een schaal om eventueel vocht en vet op te vangen, tot een kerntemperatuur van 90° C is bereikt. Laat het vervolgens 10 minuten afkoelen.
5. Verhit in een grote braadpan de roomboter met 3 eetlepels olijfolie en bak de shortribs in circa 2 minuten per kant bruin en krokant, terwijl je de roomboter en olie eroverheen blijft scheppen.
6. Haal het vlees uit de pan en laat het 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het snijdt en serveert.

BENODIGDHEDEN

SMASHED POTATOES

- 500 g vastkokende aardappelen
- 4 el olijfolie met citroenaroma
- 1 el paprikapoeder
- Grof zeezout

BENODIGDHEDEN

GEROOSTERDE SPRUITJES

- 500 g spruitjes
- 25 ml olijfolie
- 1 teentje knoflook, geperst
- 2 el balsamicoazijn
- Rasp van 1 citroen
- 3 takjes rozemarijn, geritst en fijngehakt
- 1 el honing
- 75 g geroosterd amandelschaafsel

BEREIDING

1. Maak de aardappelen goed schoon onder stromend water en kook ze in ruim water met zout in circa 20 minuten nog net niet gaar.
2. Verwarm de oven op 200° C (géén hetelucht, maar onder- en bovenwarmte). Beleg een bakplaat met bakpapier en bestrijk dit met 2 eetlepels olijfolie.
3. Giet de aardappelen af, laat ze even droogstomen en leg ze op de bakplaat. Druk ze voorzichtig plat, bestrooi ze met paprikapoeder en zeezout en besprenkel ze met de rest van de olijfolie.
4. Schuif de bakplaat in de oven en bak de aardappelen 25 minuten tot ze krokant en bruin zijn.

BEREIDING

1. Verwarm de olijfolie, knoflook, azijn, citroenrasp, rozemarijn en honing in een kleine steelpan tot een mengsel en breng het kort aan de kook. Zet het vuur uit en laat dit 15 minuten trekken.
2. Verwarm de oven voor op 200° C.
3. Leg de spruitjes in een ovenschaal en meng deze goed met het mengsel.
4. Bak de spruitjes circa 15 minuten in de oven tot ze een beetje bruin en gaar zijn.
5. Strooi er voor het serveren geroosterd amandelschaafsel overheen.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 1175 KCAL (4888 KJ). VET: 77,7 G (WAARVAN 54,3 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 69,7 G. KOOLHYDRATEN: 44,8 G.



Een gezellig kerstdiner met *smaakvolle bistroklassiekers*

Steak Tartare Royal met truffelcrème en een mergpijpje

⌚ 25 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 300 g kogelbiefstuk, iets aangevroren
- 5 el olijfolie
- 2 tl tomatenketchup
- 1 el sojasaus
- 4 mergpijpjes
- 1 sjalot, gesnipperd
- 50 g Parmezaanse kaas
- 75 g gemengde sla
- 2 el truffelmayonaise (2 el mayonaise, 1 el truffelolie, ½ eetlepel paddenstoelentruffel-tapenade)
- 1 el olijfolie met citroenaroma
- Peper en zout

BEREIDING

- 1.** Snijd de kogelbiefstuk tot een fijne tartaar of laat dit de Keurslager doen. Meng het vlees met de helft van de olijfolie, de tomatenketchup, peper en zout. Roer de overige olijfolie samen met de sojasaus.
- 2.** Verwarm de oven op 180° C. Zet de mergpijpjes rechtop in een ovenschaal. Verdeel de sjalot over de mergpijpjes. Zet ze ongeveer 15 minuten in de oven.
- 3.** Maak met behulp van een steekring 4 mooie timbaaltjes van de steak tartaar over 4 borden en rasp er wat Parmezaanse kaas overheen.

- 4.** Besprenkel de sla met de olijfolie en peper en zout en leg op ieder timbaaltje een plukje sla.
- 5.** Lepel er wat sojasaus omheen en schep er een halve eetlepel truffelmayonaise bij.
- 6.** Zet het mergpijpje ernaast en serveer. Schep aan tafel het mergpijpje met de sjalot door de steak tartaar.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 637 KCAL (2652 KJ).
VET: 59,0 G (WAARVAN 25,8 G ONVERZADIGD). EIWIT: 22,9 G.
KOOLHYDRATEN: 3,1 G.





Cranberrypaté met ontbijtspek en vijgen-sjalot

© 25 MINUTEN © 4 PERSONEN © TUSSENGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 100 g cranberrypaté
- 100 g ontbijtspek
- 20 g roomboter
- 3 sjalotten, in halve ringen
- 1 el wittewijnazijn
- 2 el vijgenjam
- Botersla
- 1 verse vijg, in 8 parten
- 2 el hazelnoten, geroosterd en grof gehakt

BEREIDING

1. Verwarm de roomboter in een koekenpan en fruit hierin op laag vuur de sjalotjes. Blus af met de wittewijnazijn, voeg de vijgenjam toe, roer het mengsel een keer door en laat het nog 15 minuten licht karamelliseren.

2. Snijd de plakjes ontbijtspek 1 keer dwars door. Snijd blokjes van 1,5 cm van de paté (4 per persoon) en wikkel om elk blokje een stukje ontbijtspek. Bak de

blokjes in een antiaanbakpan krokant.

3. Verdeel een paar blaadjes botersla over 4 borden, schep er wat van de vijgen-sjalot op en schik daarop de blokjes gebakken paté. Leg er de vijgenpartjes bij en strooi er de hazelnoot overheen.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 315 KCAL (1304 KJ).

VET: 26,1 G (WAARVAN 17,7 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 8,5 G.

KOOLHYDRATEN: 10,1 G.

CHEK DE
RECEPTVIDEO



Coq au vin blanc met kippendij en gedroogd fruit

© 50 MINUTEN © 4 PERSONEN © HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 800 g kippendij
- 3 el olijfolie
- 100 g spekblokjes
- 2 grote rode uien, in halve ringen
- 3 tenen knoflook, fijngenhakt
- 100 g gedroogde pruimen, zonder pit
- 100 g gedroogde abrikozen
- 2 el bloem
- 0,5 dl wittewijnazijn
- 200 ml witte wijn
- 250 ml gevogeltefond
- 2 kaneelstokjes

BEREIDING

- 1.** Bestrooi de kippendijen met peper en zout en bak ze in een braadpan in hete olie rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en bak in hetzelfde vet de spekblokjes bruin.
- 2.** Haal de spekblokjes eruit en fruit opnieuw in dezelfde pan op laag vuur de ui en de knoflook glazig. Voeg gedroogde pruimen en abrikozen toe en bak het geheel nog een minuut.
- 3.** Roer er de bloem doorheen en bak even mee. Blus het geheel af met de wittewijnazijn, de wijn en de fond en roer dit goed door totdat een licht gebonden saus ontstaat.
- 4.** Leg de kippendij erin met de spekblokjes en voeg de kaneelstokjes toe. Breng het geheel aan de kook en laat het (met de deksel op de pan) nog 20 minuten op laag vuur garen.
- 5.** Serveer het gerecht met pasta.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 785 KCAL (3267 KJ).
VET: 46,8 G (WAARVAN 33,7 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 43,7 G. KOOLHYDRATEN: 33,9 G.



Maak van elke borrel een feest!

Met de feestdagen is borrelen hét moment om je gasten echt te verrassen. Zet iets bijzonders op tafel waar iedereen van geniet en kies voor kwaliteitsvlees als stralend middelpunt. Zo serveer je niet alleen gezelligheid, maar ook een smaakvolle ervaring waar iedereen blij van wordt.



1. Gehaktballetjes in ketjap
2. Gedroogd worstje
3. Sopresa
4. Yakitori (Japanse kipspiesjes)
5. Rosbief
6. Rundertapenade
7. Worst met knoflook en peper
8. Kempen ham
9. Roompaté met groene peper
10. Grillworst
11. Dom schinken
12. Mortadella
13. Eiersalade
14. Spianata Romana
15. Rauwe boerenham



Kleine gerechtjes, groots genieten



Aziatische kipfilet met zijdezachte gochujang-botermousse

⌚ 20 MINUTEN, EXCLUSIEF MARINEREN 🍴 4 PERSONEN 🍷 GOURMETGERECHT

BENODIGDHEDEN KIPFILET

- 300 g kipfilet, in blokjes van 1 cm
- 2 el sojasaus
- 1 klein teentje knoflook, fijngehakt
- 1 el honing
- Sap en rasp van 1 limoen
- 2 takjes munt, blaadjes fijngehakt
- 1 el olijfolie + een beetje om in te bakken
- ½ tl chilivlokken

BEREIDING

1. Meng de sojasaus met de knoflook, honing, limoensap en -rasp, munt en olijfolie. Roer dit goed door en leg hierin de stukjes kipfilet. Laat ze 30 minuten marinieren.
2. Verhit olijfolie in een gourmetpannetje en bak hierin kort de gemarineerde kip, tot deze gekleurd is aan de buitenkant.
3. Serveer met ciabatta en opgeklopte gochujang-boter.

BENODIGDHEDEN GOCHUJANG-BOTERMousse

- 200 g gezouten roomboter, op kamertemperatuur
- 1 el gochujang (Koreaanse chilipasta)
- 1 el gembersiroop
- 1 tl rijstazijn
- Rasp van een halve sinaasappel
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 ciabatta

BEREIDING

1. Doe de roomboter in een kom en klop deze met een handmixer 3 tot 5 minuten romig.
2. Voeg gochujang, gembersiroop, rijstazijn en sinaasappelrasp toe. Klop het geheel nog even goed door en proef of je nog een smaakmaker wilt toevoegen.
3. Schep de boter royaal op een klein taartplateau en gaarneer met wat sinaasappelrasp of gerookt paprikapoeder.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 590 KCAL (2444 KJ). VET: 49,5 G (WAARVAN 21,1 G ONVERZADIGD). EIWIT: 18,1 G. KOOLHYDRATEN: 17,3 G.

Mini-burgers Deluxe op brioche, met frisse sla en romige ravigotte

⌚ 40 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 GOURMETGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 4 mini-hamburgers (60 g/stuk)
- Rasp van 1 limoen
- 1 el gembersiroop
- 2 el olijfolie
- 3 el mayonaise
- 2 el crème fraîche
- 1 sjalotje, gesnipperd
- 5 sprietjes bieslook, fijngehakt
- 1 el kappertjes
- 5 kleine zoetzure augurken, klein gesneden
- 1 el vers gehakte dille
- 1 el vers gehakte peterselie
- Krop sla, grof geplukt
- 1 komkommer, in lange linten, over lengte gehalveerd
- 4 mini briochebolletjes
- 2 el gebakken uitjes
- Zout

BEREIDING

1. Maak een dressing van limoensap, gembersiroop, 1 eetlepel olijfolie en wat zout.

2. Meng voor de ravigottesaus de mayonaise met crème fraîche, het sjalotje, de bieslook, de augurk, kappertjes, dille en peterselie.
3. Meng afzonderlijk van elkaar de sla en de komkommerlinten met de dressing.
4. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een gourmetpannetje en bak hierin de hamburgertjes rondom bruin en net gaar.
5. Besmeer de onderste helft van het briochebroodje met de ravigottesaus. Leg daarop een blaadje van de krop sla, daarop een hamburgertje, daarop weer wat ravigottesaus en tot slot daarboven gekruid een komkommerlint. Gaarneer het met gebakken uitjes en leg de bovenste helft van het briochebroodje ertegenaan.
6. Verdeel de rest van de sla over een schaal en drapeer daarop de overige komkommerlinten.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 391 KCAL (1627 KJ). VET: 26,5 G (WAARVAN 18,7 G ONVERZADIGD). EIWIT: 16,1 G. KOOLHYDRATEN: 20,5 G.

Stracciatella-kaas met chorizo-crumble en tataki van entrecôte

⌚ 20 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍷 GOURMETGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 entrecôte (250 g)
- 150 g stracciatella-kaas
- 1 el olijfolie
- 2 el dille-olie
- Peper en zout
- 15 g basilicum

BEREIDING

1. Verdeel de stracciatella over een klein schaalje of bord. Maak mooie groene strepen met de dille-olie en bestrooi dit met de chorizo-crumble (zie hierna).
2. Snijd de entrecôte 2 keer in de breedte door. Verhit de olijfolie in een gourmetpannetje en bak hierin de 3 stukken entrecôte 3 tot 4 minuten per kant. Laat het vlees rusten en snijd er plakjes van.
3. Verdeel de plakjes over de stracciatella-schotel en breng het op smaak met peper en zout. Gaarneer het tot slot met blaadjes basilicum.

BENODIGDHEDEN CHORIZO-CRUMBLE

- 150 g chorizo
- 1 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 6 el panko
- 2 tl gerookt paprikapoeder
- 2 el olijfolie
- Peper en zout

BEREIDING

1. Snijd de chorizo in hele kleine stukjes. Verhit olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de chorizo toe en bak zachtjes totdat het vet zich scheidt en de stukjes chorizo krokant beginnen te worden.
2. Voeg de knoflook toe en bak dit even mee. Doe er de panko bij met het paprikapoeder en bak al roerend totdat de panko goudbruin en krokant is (2 tot 3 minuten). Zeef het vet eruit en laat het geheel uitlekken op keukenpapier. Breng het op smaak met peper en zout.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 497 KCAL (2061 KJ). VET: 38,1 G (WAARVAN 25,1 G ONVERZADIGD). EIWIT: 30,6 G. KOOLHYDRATEN: 7,5 G.

Mini-wrap met ossenhaaspuntjes, wittekoolsalade en piccalillymayonaise

© 20 MINUTEN © 4 PERSONEN © GOURMETGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 100 g ossenhaaspuntjes
- 100 g witte kool, in dunne reepjes
- 75 g wortel, julienne gesneden
- 1 komkommer, in plakjes, 2x gehalveerd
- 2 el wittewijnazijn
- 3 tl suiker
- 3 el piccalilly
- 1 el mayonaise
- 1 el crème fraîche
- 1 el olijfolie
- 4 kleine wraps (30 g/stuk)

CHECK DE
RECEPTVIDEO



BEREIDING

1. Maak een salade van witte kool, komkommer en julienne van de wortel. Meng de wittewijnazijn met de suiker en roer dit erdoorheen.

2. Pureer de piccalilly met de staafmixer en meng dit met de mayonaise en crème fraîche.

3. Verhit olijfolie in een gourmetpannetje en bak hierin snel de ossenhaaspuntjes rondom bruin. Haal ze uit het pannetje en bak kort de wraps om en om.

4. Besmeer de wraps met piccalillymayonaise en leg daarop wat salade. Verdeel de ossenhaaspuntjes en maak het af met een toefje van de bereide mayonaise.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON:

221 KCAL (925 KJ). VET: 8,7 G
(WAARVAN 6,7 G ONVERZADIGD).
EIWIT: 10,2 G. KOOLHYDRATEN: 23,6 G.

*Mini-burgers
Deluxe
brioche, met frisse
sla en romige
ravigotte*

*Aziatische
kipfilet met
zijdezachte
gochujang-
botermousse*

*Stracciatella-
kaas met
chorizo-
crumble en
tataki van
entrecôte*

Een werelds kerstdiner vol smaken en gerechten uit verschillende landen

Spaanse Salmorejo met reepjes authentieke Ibérico ham

© 25 MINUTEN • 4 PERSONEN • VOORGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 150 g Ibérico ham, in dunne reepjes
- 8 kwarteleitjes
- 3 sneetjes witbrood, zonder korst
- 8 rijpe, ontvelde romatomen, klein gesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 15 g basilicum, gescheurd
- 1 rode peper, zonder zaadlijst, fijngesneden
- 50 ml rodewijnazijn
- 2 el tomatenpuree
- 75 ml olijfolie
- 1 el poedersuiker
- Peper en zout

BEREIDING

- 1.** Kook de kwarteleitjes in 3 minuten hard en laat ze schrikken onder koud water. Pel en halveer de eitjes.
- 2.** Snijd de sneetjes brood in blokjes en week het in een klein beetje water.
- 3.** Pureer de blokjes brood, tomaat, knoflook, de helft van de basilicum, rode peper, rodewijnazijn en tomatenpuree fijn in een keukenmachine en schenk er in een dun straaltje 75 ml olijfolie bij.
- 4.** Meng dit tot een romig geheel. Als de soep te dik is, voeg dan wat extra water toe.

- 5.** Breng dit op smaak met peper, zout en poedersuiker.

- 6.** Serveer de soep in kommetjes en bestrooi ze met de Ibérico ham en de rest van de basilicum en leg tot slot de kwarteleitjes erop. Sprenkel er eventueel wat olijfolie overheen.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 377 KCAL (1570 KJ).
VET: 25,1 G (WAARVAN 20,2 G ONVERZADIGD). EIWIT:
15,4 G. KOOLHYDRATEN: 20,4 G.





Ravioli Mediterranea met Italiaanse venkelworst

⌚ 75 MINUTEN ⌚ 4 PERSONEN ⌚ TUSSENGERECHT

BENODIGDHEDEN VULLING RAVIOLI

- 100 g half-om-halfgehakt
- 75 g gedroogde venkelworst, in dunne plakjes
- 1 el venkelzaad, geroosterd
- Rasp van 1 limoen
- 1 sjalotje, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 2 el mascarpone
- 25 g boter
- Peper en zout

BEREIDING

Maal het gehakt, de venkelworst, het venkelzaad, de limoenrasp, het sjalotje en de knoflook zo fijn mogelijk in een keukenmachine. Voeg eventueel wat water toe. Rul dit mengsel kort rul in een koekenpan en laat het afkoelen. Meng vervolgens de mascarpone erdoorheen tot een smeugig mengsel ontstaat.

BENODIGDHEDEN SAUS

- 25 g boter
- 1 teentje knoflook
- 125 ml kookroom
- 3 el groene pesto
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- Peper

BEREIDING

Smelt de boter in een steelpantje en smoor de knoflook gaar. Voeg de kookroom, pesto en Parmezaanse kaas toe en roer tot de kaas is gesmolten. Doe er een scheutje kookroom bij als de saus te dik is. Breng het op smaak met peper.

BENODIGDHEDEN RAVIOLI

- 24 wontonvellen, vierkant 10 x 10 cm (diepvries), ontdooid
- 1 ei (voor eiwit)
- 1 el water
- 40 g geroosterde pijnboompitten
- 50 g babyspinazie
- 8 cherrytomaatjes, in vieren gesneden
- 25 g Parmezaanse kaas, geraspt
- Steekring (doorsnede 6-8 cm)
- Zout

BEREIDING

1. Steek 24 rondjes uit de wontonvellen en leg op de helft van de rondjes 1 theelepel worstmengsel (laat de randen vrij). Bestrijk de randjes van de ronde wontonvellen met een kwastje met eiwit en plak er een rondje zonder vulling op. Duw het van binnen naar buiten, zodat er geen lucht in de ravioli komt en druk de naden goed aan. Maak zo 12 ravioli's.

2. Leg de ravioli op een bakplaat met bakpapier en zet deze minstens 15 minuten in de koelkast.

3. Verwarm de oven voor op 50° C en zet daarin een ovenschaal met een laagje water en 4 diepe borden.

4. Breng een grote pan met water met zout aan de kook en kook maximaal 4 ravioli's per keer in 3 tot 4 minuten gaar. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en leg ze in de schaal in de oven totdat alle ravioli klaar is.

5. Leg op elk bord een pluk babyspinazie en daar bovenop 3 ravioli's. Verdeel de saus en garneer met cherrytomaatjes, Parmezaanse kaas en pijnboompitten.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 645 KCAL (2674 KJ). VET: 48,7 G (WAARVAN 25,8 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 26,7 G. KOOLHYDRATEN: 23,8 G.



Hertenbiefstuk met aardappel-paddenstoelen-gratin en cranberrycompote

⌚ 95 MINUTEN 👥 4 PERSONEN 🍴 HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN AARDAPPEL-PADDENSTOELEN-GRATIN

- | | | |
|---------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| - 800 g vastkokende aardappelen | - 25 g + 25 g roomboter | - 5 takjes tijm, geritst |
| - 80 g gedroogde paddenstoelen | - 2 tenen knoflook, fijngesneden | - 100 g geraspte Parmezaanse kaas |
| - 1 dl water | - 1 rode ui, gesnipperd | - Peper en zout |
| - 200 g paddenstoelenmix | - 1 el grof zeezout | - Aluminiumfolie |
| - 2 el olijfolie | - 1 tl versgemalen peper | |
| | - 350 ml slagroom | |

BEREIDING

1. Week de gedroogde paddenstoelen 15 minuten in gekookt water en hak ze fijn. Snijd ook de paddenstoelenmix in stukjes.
2. Verhit 25 g boter in een koekenpan en fruit de ui, knoflook, de gehakte paddenstoelenmix en gedroogde paddenstoelen. Zet het mengsel daarna apart.
3. Schil de aardappelen en snijd dunne plakjes met een mandoline.
4. Vet een ovenschaal in met de rest van de boter en leg hierin dakpansgewijs de plakjes aardappel en maak laagjes afgewisseld met het paddenstoelenmengsel.
5. Warm de slagroom, peper, zout en tijmblaadjes op in een steelpan en smelt hierin de Parmezaanse kaas.
6. Schenk het roommengsel over de plakjes aardappel en dek de schaal af met aluminiumfolie.
7. Zet de schaal 35 minuten in een voorverwarmde oven van 190° C en verwijder daarna de folie.
8. Verlaag de oventemperatuur naar 150° C en bak de gratin nog eens 35 minuten tot deze zacht en bruin is. Laat de schaal 5 minuten rusten alvorens er met een steekring een portie (een rondje) per persoon bij te serveren.

BENODIGDHEDEN VLEES

- | | | |
|--|---------------------------|---------------------------------|
| - 4 stukjes hertenbief (elk ca. 150 g) | - 75 g gezouten roomboter | - 3 teentjes knoflook, gekneusd |
| - 3 takjes rozemarijn | - Peper en zout | |

BEREIDING

1. Laat de hertenbiefstuk 2 uur afgedekt op kamertemperatuur komen. Dep het vlees droog en wrijf goed in met peper en zout.
2. Verhit een koekenpan en smelt hierin de boter.
3. Voeg de rozemarijn en knoflook toe. Bak de hertenbiefstukjes circa 3 minuten per kant tot een kerntemperatuur van 52° C en schep regelmatig de hete roomboter over het vlees.
4. Haal het vlees uit de pan en laat het afgedekt 4 minuten rusten en serveer het daarna in tranches.

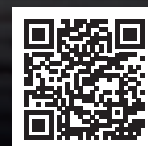
BENODIGDHEDEN CRANBERRYCOMPOTE

- | | | |
|---|-----------------------------|---------------------------------|
| - 300 g cranberry's (vers of diepvries) | - basterdsuiker | - Rasp en sap van 1 sinaasappel |
| - 125 ml water | - Rasp en sap van 1 citroen | - 2 el bosbessenjam |
| - 150 g bruine | - 1 tl kardemom | |

BEREIDING

- Doe alle ingrediënten in een pan en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur lager en laat het circa 20 minuten al roerend tot een compôte koken. Zet het vuur uit en laat het afkoelen alvorens je het gaat gebruiken.

CHECK DE RECEPTVIDEO



VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 1222 KCAL (5092 KJ), VET: 72,8 G (WAARVAN 29,6 G ONVERZADIGD), EIWIJ: 54,7 G, KOOLHYDRATEN: 78,8 G.

5x



Puzzelen met PROEF

Even ontspannen met een puzzel, dat is altijd goed! En je kunt er nog iets leuks mee winnen ook. Maak deze woordzoeker, stuur de oplossing in en wie weet win je één van de vijf Keurslager cadeaukaarten t.w.v. € 40,-. De woorden zitten horizontaal, verticaal en diagonaal in alle richtingen in de puzzel verstopt. Ze kunnen elkaar ook overlappen. Zoek ze op en streep ze af. De overblijvende letters vormen achter elkaar gelezen de oplossing.

Mail de juiste oplossing vóór 1 januari 2026 naar proef@keurslager.nl of stuur ons een (brief)kaart. Eerdere oplossingen en winnaars vind je op www.keurslager.nl.

- | | | | |
|----------------|-----------|-------------|-------------|
| BAKPAPIER | KNOFLOOK | RENDANG | SPRUITJES |
| BALSAMICOAZIJN | KOOKROOM | RISOTTO | STOOFPEREN |
| CHAMPIGNONS | LAURIER | ROLLADE | VENKELWORST |
| CRANBERRY | OSSENHAAS | SALIE | WIJN |
| DIAMANTHAAS | PECORINO | SINAASAPPEL | |
| DILLE | PEPER | SJALOT | |
| GEMBER | RAVIOLI | SPEKREEPJES | |

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

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

Vereniging van Keurslagers
 Postbus 185, 3830 AD Leusden
 T 033 - 494 04 19
 E info@keurslager.nl
www.keurslager.nl
 f /Keurslagers
 @ /Keurslagers
 /DeKeurslagers
 p pinterest.com/dekeurslager
 @keurslagers

Bladmanagement en redactie

Fortelle
 Linda Uijtewaal, Manon Ranke en Joep van Gestel
 (Vereniging van Keurslagers)

Receptuur

Silvia Klein
 Hellen Groenendijk
 Voedingswaarden: NutriCount

Fotografie

Scala Photography
 (De styling is mede mogelijk gemaakt door De Bijenkorf en Dille & Kamille)

Vormgeving

Fortelle

Druk

Koninklijke Drukkerij Em. de Jong

Oplage

150.000 exemplaren

Frequentie

PROEF verschijnt 4 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 berusten copyright. Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden.

Algemene opmerkingen over de recepten

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



Kerntemperaturen

De kerntemperatuur is van groot belang. Deze meet je met een kernthermometer. De belangrijkste temperaturen op een rijtje:

Rundvlees	rood: 48 °C	rosé: 55 °C	gaar: 70 °C
Kalfsvlees	rosé: 55 °C	gaar: 70 °C	
Varkensvlees	rosé: 60 °C	gaar: 70 °C	
Lamsvlees	rosé: 55 °C	gaar: 70 °C	
Kip	gaar: 75 °C		

Speciaal voor jou!

Elke twee weken bij alle Keurslagers in Nederland: de Special. Een creatief en zeer zorgvuldig ontwikkeld vleesproduct. Met de Specials biedt de Keurslager altijd iets nieuws. Eenvoudig te bereiden en nog smakelijker met onze tips wat je er het beste bij kunt serveren. Kijk regelmatig welke Special jouw Keurslager in de aanbieding heeft.

Volg ons ook op Facebook, Instagram, YouTube, Pinterest en TikTok om op de hoogte te blijven van het laatste nieuws en lekkere recepten.

 www.keurslager.nl  [/keurslagers](https://www.facebook.com/keurslagers)  [keurslagers](https://www.instagram.com/keurslagers)  [/DeKeurslagers](https://www.youtube.com/DeKeurslagers)  [pinterest.com/dekeurslager](https://www.pinterest.com/dekeurslager)  [@keurslagers](https://www.tiktok.com/@keurslagers)



VAN 17 T/M 30
NOVEMBER 2025

100 gram
€ 2,45

Chicken Hasselback

Ontdek deze malse kipfilet, rijk gevuld met romige ricotta en spinazie, afgetopt met gesmolten cheddar en fijne reepjes rauwe ham. In slechts 15 tot 18 minuten tover je dit gerecht uit de oven op 175°C. Heerlijk met pasta en een frisse rucolasalade.



VAN 1 T/M 14
DECEMBER 2025

100 gram
€ 2,45

Spicy rollade

Geniet van een heerlijke eenpersoons rollade van varkensfilet met een pittig krokant korstje en een bolletje romige mozzarella on top. Bak de rollade rondom bruin op middelhoog vuur (zonder de kaas), zet het vuur daarna wat lager en laat hem 8 tot 10 minuten verder garen met de deksel schuin op de pan. Prik het bolletje mozzarella er de laatste minuut bovenop zodat het mooi smelt. Serveer de rollade met sperziebonen en aardappeltjes voor een complete maaltijd.



VAN 15 T/M 28
DECEMBER 2025

100 gram
€ 3,45

Crunchy rosbief

Probeer dit zoete en licht pittige stukje rosbief met een knapperige korst en een vulling van noten eens! Supermakkelijk klaar te maken: leg de crunchy rosbief in een voorverwarmde oven op 180°C en hij is in 14 tot 16 minuten klaar. Lekker met gebakken krieltjes en groene groenten.



VAN 29 DECEMBER 2025
T/M 11 JANUARI 2026

100 gram
€ 1,95

Groente-gehaktrol

Laat je verrassen door deze gekruide gehaktrol, gevuld met knapperige groenten. Bak de gehaktrol rondom bruin op middelhoog vuur, zet de deksel schuin op de pan en laat hem in totaal 16 tot 18 minuten zachtjes garen. Draai regelmatig om. Serveer met stampot en krokant uitgebakken spekjes voor een zeer smakvolle maaltijd.



VAN 12 T/M 25
JANUARI 2026

100 gram
€ 2,95

Ardenner haasje

Een heerlijk mals stukje varkenshaas, gevuld met frisse cranberrycompote en omhuld met een jasje van Ardennerham. Je bakt het vlees rustig gaar in ongeveer 20 minuten. Superlekker met smeuge aardappelpuree en rodekool.



VAN 26 JANUARI
T/M 8 FEBRUARI 2026

100 gram
€ 2,75

Beef à la crème

Een lekker ovenschotelletje of roerbakgerecht met mals rundvlees en romige spinazie. Je zet het zo op tafel. Er zijn twee mogelijkheden: plaats het gerecht 6 minuten in een voorverwarmde oven op 220°C of bak de spinazie en reepjes rundvlees kort op hoog vuur. In combinatie met gebakken krieltjes wordt het helemaal smullen.



Sparen bij de **KEURSLAGER** *met 32% spaarvoordeel*



GEMAKKELIJK SPAREN

Bij elke euro die je uitgeeft bij de Keurslager kun je een spaarpunt kopen voor 5 eurocent. Sparen is mogelijk bij elke Keurslager in Nederland met een spaarpas of digitaal.

BESTEDEN ZOALS JIJ HET WILT!

Wissel je spaarpunten in? Dan zijn ze 32% meer waard; € 0,066! Ongemerkt spaar je zo een leuk extraatje bij elkaar met een spaarvoordeel van maar liefst 32%! Je beslist zelf hoe je dit besteedt. Je kunt de spaarpunten verzilveren voor:

- ✓ Boodschappen bij de Keurslager
- ✓ Cadeaus in de online Keurslager Cadeaushop (ruim 1.000 artikelen)

BOODSCHAPPEN

OF

CADEAUS



=



www.cadeaushop.keurslager.nl