

KOOKAANWIJZINGEN

KERSTMENU 2018 SLAGERIJ DE LEEUW

AMUSES

Foie bonbon: kant-en-klaar. Serveer direct uit de koelkast.

Eendenleverflan: kant-en-klaar. Zet het weckpotje -rechtstreeks uit de koelkast- gedurende 1 minuut in een grote pan met een bodem heet water (de deksel moet net boven water blijven). Haal de deksel eraf, leg een bordje omgekeerd op het weckpotje en draai het geheel snel om, zodat de flan op het bordje wordt gestort en de kersencoulis over de flan loopt.

Aardappellcannelloni: kant-en-klaar. Laat 30 minuten op kamertemperatuur komen en serveer.

Brioche bakkeljauw: kant-en-klaar. Verwarm -rechtstreeks uit de koelkast- ca. 8 minuten in een op 160°C voorverwarmde oven.

Bloemkool: kant-en-klaar. Haal het bakje ca. 10 minuten voor het serveren uit de koelkast.

VISVOORGERECHTEN

Salade riche: kant-en-klaar. Haal het petrischaaltje ca. 15 minuten alvorens te serveren uit de koelkast.

Visterrine: kant-en-klaar. Haal het plastic eraf en laat ca. 15 minuten op het bord 'ademen'.

Tip: serveer met langoustinemayonaise.

1/2 kreeft: kant-en-klaar. Laat goed op kamertemperatuur komen. Verwarm de kreeft (nog in de gesloten zwarte ovenbak) ca. 12-15 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.

Coquille: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Plaats de schelp (nog in de gesloten zwarte ovenbak) in een op 150°C voorverwarmde oven, gedurende ca. 15 minuten. Verwarm de apart verpakte sojabouillon en schenk aan tafel over de coquille.

Tarbot: kant-en-klaar. Laat goed op kamertemperatuur komen. Verwarm het weckpotje ca. 20 minuten au bain marie in een pan met net gekookt water (van het vuur af). Zet het potje voor 2/3 onder water. Zet op laag vuur en houd het water tegen de kook aan (niet laten koken!). Bij het openen aan tafel: houd je hand op de deksel en trek het rubberen lipje recht naar je toe. Serveer de jamon Ibérico crisps / de Poilâne croutons over de tarbot en serveer.

Kaviaar: kant-en-klaar. Tip: serveer met de blini's en yuzu crème fraîche.

Salade 'Notre passion': kant-en-klaar. Tip: serveer met knapperig getoast pain Max Poilâne.

VLEESVOORGERECHTEN

Ibéricopaté: kant-en-klaar. Haal het plastic eraf, leg op het bord en laat op kamertemperatuur komen. Tip: serveer met knapperig getoast pain Max Poilâne.

Kalfswangrendang: kant-en-klaar. Laat goed op kamertemperatuur komen. Verwarm het weckpotje ca. 25 minuten au bain marie in een pan met net gekookt water (van het vuur af). Zet het potje voor 2/3 onder water. Zet op laag vuur en houd het water tegen de kook aan (niet laten koken!). Bij het openen aan tafel: houd je hand op de deksel en trek het rubberen lipje recht naar je toe.

Boudin noir: de Franse bloedworst is reeds gaar. Op kamertemperatuur laten komen en rondom kalm bakken in de pan in iets roomboter of olie.

Zwezerik: Al gegaard. In het vacuumzakje laten en eerst op kamertemperatuur laten komen. Dan in het zakje 15 minuten verwarmen in een voorverwarmde oven van 90°C. Haal de zwezerik en morilles/jus uit het zakje en serveer.

Wagyu carpaccio: kant-en-klaar. Serveer direct uit de koelkast op het bord met rucola/little gem en geschaafde Parmigiano Reggiano. Voeg naar wens en smaak goede olijfolie, een mooie balsamicoazijn, zout c.q. versgemalen peper toe. Daarna het gerecht even op temperatuur laten komen alvorens te serveren.

Vitello tonnato: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Serveer op een bord met de tonijnsaus en kappertjes (ook bij ons verkrijgbaar).

TRUFFEL

Verse witte truffel: advies circa 3 gram per persoon. Schaaf pas aan tafel met de truffelschaaf over uw gerecht heen, de witte truffel is een etherische truffel, dus de geur vervliegt vrij snel. Daarom is ons advies: neus erboven en genieten! Truffelschaaf (hout of RVS) bij ons verkrijgbaar.

Verse zwarte wintertruffel: advies ca. 3 - 5 gram per persoon. Schaaf of hak de wintertruffel fijn. Haal het gerecht van het vuur en schep als laatste de truffel erdoorheen. Garneer met een paar schaafjes truffel. Truffelschaaf (hout of RVS) bij ons verkrijgbaar.

Verse najaarstruffel: advies ca. 5 gram per persoon. Schaaf of hak de najaarstruffel fijn. Haal het gerecht van het vuur en schep als laatste de truffel erdoorheen. Garneer met een paar schaafjes truffel. Truffelschaaf (hout of RVS) bij ons verkrijgbaar.

'SdL' winter- en zomertruffelsalsa: te gebruiken door uw pasta, in risotto, sauzen, vinaigrette of op sneetjes knapperig getoast pain Max Poilâne of crostini.

Briquette pannacotta: Haal de briquette uit de koelkast en trek aan beide zijanten van de vorm zodat de inhoud loskomt. Draai dan pas om en stort voorzichtig op een bordje. Tip: serveer desgewenst nog met versgeschaafde wintertruffel aan tafel.

ONZE FRANSE KLASSIEKERS

'Amsterdam' brest: kant-en-klaar. Haal ca. 15 minuten alvorens te serveren uit de koelkast.

Ganzenleverterriner: kant-en-klaar. Haal uit het vacuumplastic. Laat ca. 10 minuten op temperatuur komen alvorens te serveren. Tip: serveer met sneetjes knapperig getoast pain Max Poilâne.

Ganzenleverworst: kant-en-klaar. Haal uit de koelkast, snijd direct in dunne plakjes en serveer direct. Tip: serveer met sneetjes knapperig getoast pain Max Poilâne.

Marbré: kant-en-klaar. Haal uit de koelkast, verwijder het plastic folie, leg op het bord en laat ca. 10 minuten op temperatuur komen alvorens te serveren. Tip: serveer met gefermenteerde rodekool/granaatappelpitjes.

Foie à l'ombre: kant-en-klaar. Haal uit de koelkast, verwijder het plastic folie, leg op het bord en laat ca. 10 minuten op temperatuur komen alvorens te serveren. Tip: serveer met grapefruit/nashipeerchutney.

SOEPEN

Bisque d'homard: kant-en-klaar. Verwarm de soep (niet laten koken). Serveer op voorverwarmde borden. Optioneel: met kreeftenvlees; laat het kreeftenvlees op kamertemperatuur komen en schenk de hete soep eroverheen (niet meeverwarmen).

Heldere wildbouillon: kant-en-klaar en verwarm.

Morillesoep (vegetarisch): kant-en-klaar. Verwarm de soep (niet laten koken). Serveer op voorverwarmde borden.

Pompoensoep (vegetarisch): kant-en-klaar. Verwarm de soep (niet laten koken). Serveer op voorverwarmde borden met de geroosterde pompoentjes eroverheen gestrooid.

Basisbouillons (kalf/gevogelte): kant-en-klaar. Perfect als basis voor uw zelfgemaakte soep, risotto of stoofgerecht. Is nog niet op smaak gebracht, zodat u zelf naar wens zout etcetera kunt toevoegen.

PIÈCES DE RÉSISTANCE

Beef Wellington (ca. 4 personen): Verwarm direct uit de koelkast ongeveer 45 minuten in een voorverwarmde oven van 190°C tot een kerntemperatuur bereikt is van 43°C. Daarna buiten de oven minstens 10 minuten laten rusten op een houten snijplank alvorens te serveren (niet afgedekt). Tip: serveer met bijvoorbeeld onze bospaddenstoelenroomsaus, truffelroomsaus, sauce Périgueux en/of extra aan tafel geschaafde verse wintertruffel.

Brasato di wagyu: kant-en-klaar. Laat de zwarte, nog dichtgesealde ovenbak op kamertemperatuur komen en verwarm ca. 20 minuten in een voorverwarmde oven van 130°C. Leg de laatste 5 minuten het vacuumzakje met de blokjes kalfshart in de oven erbij.

Ossenstaart ‘en papillotte’: kant-en-klaar (al gegaard). Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm ca. 15 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C.

Kalfsblanquette: kant-en-klaar. Laat de stoofschotel op kamertemperatuur komen. Verwarm in een pan (niet laten koken) of in zwarte sealbak ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C. Lekker met rijst of Cipriani pasta.

Kerst(Bresse)kapoen: Belangrijk/van tevoren: schaf een kerntemperatuurmeter aan (deze is bij ons verkrijgbaar) en laat de kapoen/kalkoen voor bereiding 5 tot 6 uur goed op kamertemperatuur komen. Indien van toepassing: 2 uur van tevoren de vacuumzak verwijderen en laten ademen. Verwarm de oven voor tot 90°C. Bestrijk de kalkoen met roomboter. Plaats de kapoen/kalkoen in de voorverwarmde oven, op een rooster met daaronder een lekbak. Controleer de gaarheid met een kerntemperatuurmeter: de kerntemperatuur in de farce dient 58-60°C te zijn. Het juist meten van de kerntemperatuur gaat zo: wanneer de kerntemperatuur is bereikt, dan steekt u de naald nog even verder in het vlees. U trekt de naald dan langzaam weer naar u toe. Als u ziet dat de temperatuur daalt, is dat de kern van het vlees; laat dan de temperatuur alsnog tot de gewenste hoogte komen. Serveertip: de gevulde kapoen/kalkoen is helemaal af indien u deze bijvoorbeeld serveert met onze sauce Périgueux (wintertruffeljus), truffelroomsaus of bospaddenstoelenroomsaus. Indien u ervoor kiest de eventuele eigen braadjus af te blussen met ons gevogeltefond, dan kunt u de saus monteren door deze met een garde op te kloppen met enkele klontjes ijskoude boter. Breng daarna op smaak met peper en zout. Helemaal af met extra aan tafel geschaafde verse wintertruffel.

Bressepoularde ‘en cocotte’: Kant-en-klaar (2 personen). Laat alles op kamertemperatuur komen. Leg de vacuümzak met de kip, boudins en saus plat in een braadslede. Verwarm de braadslede met zak plus de cocotte (pan) ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven op 90°C. Knip daarna de vacuumzak open, doe de inhoud in de cocotte, plaats de cocottedeksel erop en zet deze nog ca. 15 minuten in een op 150°C voorverwarmde oven. Haal de deksel eraf en serveer in de cocotte.

Eend à l'orange: Is reeds gegaard. Laat de vacuumzakjes met filet en stoof op kamertemperatuur komen. Haal de filet uit het vacuumzakje en bak 5-8 minuten op de vetzijde op middelhoog vuur (boter niet nodig). Verwarm de oven intussen voor op 130°C en laat de filet in de oven op 55°C kerntemperatuur komen. Laat gelijktijd het vacuumzakje met de eendenstoof in de oven meeverwarmen. Verwarm intussen de sinaasappelsaus apart in een pannetje en serveer het geheel op voorverwarmde borden.

Lamstoof: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm in de zwarte sealbak ca. 20 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C of in een pan.

Spaans zuiglamsboutje: kant-en-klaar. Laat het boutje in de zwarte sealbak op kamertemperatuur komen en verwarm ca. 60 minuten in een voorverwarmde oven van 90°C. Haal 5 minuten van tevoren de meegeleverde lamsjus uit het bakje, zeef de jus en laat naar smaak iets inkoken in een pannetje. Verdeel het vlees over de voorverwarmde borden. Serveertip: nog lekkerder met onze yoghurtssaus: laat op kamertemperatuur komen en serveer erbij.

WILD

Hazenpeper: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm in een pan (niet laten koken) of in gesloten zwarte sealbak ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C.

(Koninklijke) reezadel: laat op kamertemperatuur komen. Braad ca. 12 minuten per 500 gram in een braadslede met boter in een voorverwarmde oven van 180°C. Bedruip tussendoor regelmatig met de jus. Serveer met bijvoorbeeld onze sauce Périgieux of blus de eigen jus af met wildfond *)

Roodpootpatrijs: laat het zwarte sealbakje op kamertemperatuur komen, met het sealfolie er nog op. Verwarm in het zwarte sealbakje ca. 20 minuten in een voorverwarmde oven van 130°C.

Serveertip: nog lekkerder met onze Pernodsaus.

Wildzwijnstoof: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm in een pan (niet laten koken) of in gesloten zwarte sealbak ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C.

VEGETARISCH

Aubergine ‘Américain’: kant-en-klare spread. serveer met knapperig getoast pain Max Poilâne.

Hartige wafel & vega burger: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm de wafel en burger in de gesloten zwarte sealbak, ca. 10 minuten in een op 150°C voorverwarmde oven.

Serveer met de bijgeleverde mosterdmayonaise.

Aardappel/gorgonzola lasagna: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen en verwarm in de gesloten zwarte sealbak ca. 20 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven. Tip: serveer desgewenst met versgeschaafde zwarte wintertruffel.

Roscoff ui: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen en verwarm in de gesloten zwarte sealbak ca. 20 minuten in een op 150°C voorverwarmde oven.

Groentenquiche: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Haal uit de sealbak. Zet de quiche op een ovenplaat en bak ca. 10-15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

VAN ARNO'S HAKBLOK

Belangrijk! Vlees moet minimaal 3 uur van te voren uit de koelkast worden gehaald (grotere stukken nog langer) en minimaal een half uur voor bereiding uit het vacuumplastic ‘laten ademen’. Het vlees dient goed op kamertemperatuur te zijn alvorens te bereiden.

Cote: Aanbraden in de pan in de bruine, bruisende boter. Daarna verder verwarmen op 90°C in een voorverwarmde oven, als volgt:

* cote de boeuf: tot een kerntemperatuur is bereikt van 47°C.

* cote de ternera: tot een kerntemperatuur is bereikt van 50°C.

* cote de veau: tot een kerntemperatuur is bereikt van 50-52°C.

* cote de Ibérico: tot een kerntemperatuur is bereikt van 58°C.

* cote de l’agneau / (lamsrack: tot een kerntemperatuur is bereikt van 54°C.)

Rollade: Aanbraden in de pan in de bruine, bruisende boter. Idem als bij cote hierboven, en:

* Spaans zuiglam: tot een kerntemperatuur is bereikt van 70°C.

Steak: Aan weerszijden bakken in de pan in de bruine, bruisende boter.

Vrijwel onmisbaar voor een perfecte bereiding van uw vlees is een kerntemperatuurmeter. Deze is ook bij ons te koop in de slagerij.

TIP: Blus de eigen jus af met kalfsfond *). Of serveer met een van onze kant-en-klare sauzen.

VERDER VERKRIJGBAAR

Kalfsrollade ganzenlever/Colombospicerijen: laat op kamertemperatuur komen. Braad eerst rondom aan en daarna ca. 25 minuten per 500 gram in een voorverwarmde oven van 180°C tot een kerntemperatuur is bereikt van 50°C. Serveer met bijvoorbeeld onze bospaddenstoelenroomsaus of blus de eigen jus af met kalfsfond *)

Speenvarken schouder/bout: Vraag advies in de winkel voor bereiding.

Speenvarken hee: Recept apart verkrijgbaar in de winkel.

Ganzen/eendenlever rauw: altijd eerst nog te bakken/bereiden. Wij kunnen het voor u in krullen snijden, zodat u het vlak voor het serveren over uw warme gerecht kunt verdelen.

Plakjes aan weerszijden licht met bloem, peper en zout bestuiven. Aan een zijde kort bakken in een tefalpan. Omdraaien en als rose vocht verschijnt aan de bovenkant, direct serveren.

GROENTEN & GARNITUREN

Aardappelrösti: kant-en-klaar. Haal uit de verpakking, laat op kamertemperatuur komen.

Leg op een ovenrooster en verwarm ca. 15 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C.

Algemeen: Voor de kant-en-klare groenten en garnituren die worden geleverd in zwarte ovenbakken geldt: laat de nog gesloten bak eerst op kamertemperatuur komen en verwarm ca. 15-20 minuten in een voorverwarmde oven van 175°C, afhankelijk van het soort gerecht en de hoeveelheid. (Prik enkele gaatjes in het folie indien u geen oven heeft en gebruik maakt van een magnetron.)

Voor alle vlezen kunt u als vuistregel de volgende algemene kookaanwijzingen aanhouden:

BLANK VLEES

Ca. 25 minuten per 500 gram rauw gewicht in de voorverwarmde oven op 180°C.

ROOD VLEES

Nog rood van binnen ca. 12 min. per 500 gram rauw gewicht in de voorverwarmde oven op 180°C.

Voor rosé van binnen ca. 18 minuten per 500 gram rauw gewicht in de voorverwarmde oven op 180°C. Langer is niet aantrekkelijk.

OVERIGE TIPS

Let wel: er zijn nog andere factoren die invloed hebben (hoog, plat, koud of lauw bij aanvang, etc.). Vacuüm verpakte producten minimaal een uur van tevoren uit het plastic halen en droogdeppen met keukenpapier. Laat het vlees altijd eerst goed op kamertemperatuur komen en laat het na het bakken even rusten, bij voorkeur bedekt met aluminiumfolie, alvorens aan te snijden en te serveren.

*) Indien u ervoor kiest de eigen braadjus af te blussen met fond, dan kunt u de saus (van het vuur af) monteren door deze met een garde op te kloppen met enkele klontjes ijskoude boter en eventueel verder op smaak brengen met peper en/of zout.

De onmisbare keukenhulp: de kerntemperatuurmeter is ook bij ons verkrijgbaar!

Wij adviseren u al uw warme gerechten te serveren op voorverwarmde borden.

Uiteraard adviseren wij u persoonlijk verder om het resultaat 100% te laten zijn.

Prettige feestdagen gewenst!

Met culinaire groet,

Arno & Monique Veenhof en het team van Slagerij De Leeuw Amsterdam - december 2018