

## KOOKAANWIJZINGEN

### KERSTMENU 2021 SLAGERIJ DE LEEUW

#### AMUSES

**Oester:** kant-en-klaar. Serveer nog koel, niet op kamertemperatuur laten komen.

**Japanse wagyu spiesjes:** kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen en serveer met papajasalade.

**Foie bonbon:** kant-en-klaar. Serveer nog koel, niet op kamertemperatuur laten komen. Bestrooi desgewenst met iets fleur de sel.

**Gele biet (vegetarisch):** kant-en-klaar. Leg de crispy mais bovenop het glaasje en serveer het glaasje nog koel, niet op kamertemperatuur laten komen.

#### VIS VOORGERECHTEN

**Zeetong:** kant-en-klaar. kant-en-klaar. Laat het gesloten **weckpotje** en de **spuitzak** met aardappel/fenegriekpuree goed op kamertemperatuur komen. Verwarm het nog gesloten weckpotje ca. 20 minuten au bain marie in een pan of een braadslede met een kleine laag net gekookt water. Zet de pan/braadslede met het nog gesloten weckpotje 20 minuten in een reeds voorverwarmde oven van 95°C. Leg de laatste 10 minuten de spuitzak erbij in de oven. Bij het openen aan tafel: houd je hand op de deksel en trek het rubberen lipje recht naar je toe. Knip een puntje van de spuitzak en spuit een paar toeven puree rondom de vis. Serveer in het weckpotje zelf of op goed voorverwarmd servies. Strooi de bijgeleverde crispy bauern speck over de vis.

**Visterrine:** kant-en-klaar. Haal het plastic eraf en laat ca. 15 minuten op het bord 'ademen'. Serveer nog iets koel -niet op kamertemperatuur laten komen- met romescosaus.

**Salade 'Les Cinq Sens':** kant-en-klaar. Tip: serveer met knapperig getoast pain Max Poilâne en desgewenst vers geschaafde truffel.

**Kreeft:** kant-en-klaar. Laat het gesloten **weckpotje** goed op kamertemperatuur komen. Verwarm het nog gesloten weckpotje ca. 20 minuten au bain marie in een pan of een braadslede met een kleine laag net gekookt water. Zet de pan/braadslede met het nog gesloten weckpotje 20 minuten in een reeds voorverwarmde oven van 95°C. Desgewenst te serveren met een klein glaasje bisque de homard. Verwarm in dat geval intussen de bisque in een pannetje (niet laten koken) en schuim op met een klein klontje roomboter. Bij het openen aan tafel: houd je hand op de deksel en trek het rubberen lipje recht naar je toe. Serveer in het weckpotje zelf (eventueel met wat schuim van de bisque eroverheen en de bisque zelf in een klein glaasje) of op goed voorverwarmd servies.

**Salade riche:** kant-en-klaar. Serveer het glazen petrischaaltje nog iets koel, niet op kamertemperatuur laten komen.

**Kaviaar:** kant-en-klaar. Tip: serveer met de blini's (op kamertemperatuur) en citrus crème fraîche.

#### VLEES VOORGERECHTEN

**Zwezerik:** kant-en-klaar. Al gegaard. In het vacuumzakje laten en eerst op kamertemperatuur laten komen. Dan in het zakje 15 minuten verwarmen in een reeds voorverwarmde oven van 90°C. Haal de zwezerik en morillesaus uit het zakje en serveer de zwezerik met de saus op goed voorverwarmd servies.

**Kalfspaté en croûte:** kant-en-klaar. Haal het plastic eraf, leg op het bord en laat op kamertemperatuur komen. Tip: serveer met onze zoetzure meloeskes (los verkrijgbaar).

**Cannelloni:** kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm de cannelloni in het nog gesloten zwarte sealbakje ca. 15-20 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C. Serveer het op voorverwarmd servies.

**Marbré:** kant-en-klaar. Haal het plastic van de terrine en laat ca. 10 minuten op het bord ‘ademen’. Tip: serveer met de bijgeleverde bloemkoolpiccalilly of cornichons (bij ons verkrijgbaar).

**Wagyu carpaccio:** kant-en-klaar. Serveer direct uit de koelkast op het bord met frisse rucola/little gem, geschaafde Parmigiano Reggiano (bij ons verkrijgbaar) of geroosterde pijnboompitjes. 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. Leg nog koud op een bord en laat op kamertemperatuur komen. Serveer met onze tonijnsaus en Pantelleriakappertjes (saus en kappertjes ook bij ons verkrijgbaar).

## SOEPEN & BOUILLONS

**Heldere wagyubouillon:** kant-en-klaar. Verwarm eerst de gesloten weckpot ca. 15 minuten in een voorverwarmde oven van 90°C totdat de inhoud vloeibaar wordt. Zeef de garnituur eruit, verdeel dit over voorverwarmd servies. Verhit de bouillon in een pan, schenk over de garnituur en serveer.

**Bisque de homard:** kant-en-klaar. Verwarm de soep (niet laten koken). Serveer op voorverwarmd servies. Optioneel: met kreeftenvlees; laat het kreeftenvlees van tevoren op kamertemperatuur komen en schenk de hete soep eroverheen (niet meeverwarmen).

**Knolselderijsoep (vegetarisch):** kant-en-klaar. Verwarm de soep (niet laten koken). Serveer op voorverwarmd servies en knijp de verveine-olie uit het pipetje over de soep. Indien u ervoor kiest om de soep te serveren met vers geschaafde zwarte wintertruffel, laat dan de verveine-olie achterwege.

**Bospaddenstoelensoep (vegetarisch):** kant-en-klaar. Verwarm de soep (niet laten koken). Serveer op voorverwarmd servies. Tip: schaf er verse zwarte wintertruffel overheen, naar budget en behoefte.

**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.

## TRUFFEL

**Getruffeerd scharrelei (vegetarisch):** kant-en-klaar. Belangrijk: laat goed op kamertemperatuur komen. Verwarm het nog gesloten weckpotje ca. 8-10 minuten au bain marie in een pan of een braadslede met een kleine laag net gekookt water. Zet de pan/braadslede met het nog gesloten weckpotje 8-10 minuten in een reeds voorverwarmde oven van 95°C. Bij het openen aan tafel: houd je hand op de deksel en trek het rubberen lipje recht naar je toe. Serveer in het weckpotje zelf of op goed voorverwarmd servies. Tip: schaf er verse zwarte wintertruffel overheen, naar budget en behoefte.

**Wintertruffelpannacotta (vegetarisch):** kant-en-klaar. 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. Laat ca. 5 minuten op temperatuur komen alvorens te serveren.

**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 schaaftjes 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 schaaftjes 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.

## FOIE

**Canelé:** kant-en-klaar. Haal uit de koelkast, leg op het bord en laat ca. 5-10 minuten op temperatuur komen. Serveer met iets fleur de sel (bij ons verkrijgbaar).

**Foie 'cuba libre':** kant-en-klaar. Serveer het glaasje nog koel, niet op kamertemperatuur laten komen.

**Foie à l'ombre:** kant-en-klaar. Haal de eendenleverterrine uit de koelkast, verwijder het plastic folie, leg op het bord en laat ca. 5 minuten 'ademen' alvorens te serveren. Tip: serveer met wat druppels mooie, oude balsamicoazijn en/of iets fleur de sel (beide bij ons verkrijgbaar).

**Ganzenleverterrine:** kant-en-klaar. Haal uit het vacuumplastic. Laat ca. 5 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.

## PIÈCES DE RÉSISTANCE

**Eendenborst:** (ca 2 personen): laat de eendenborst en het apart bijgeleverde zakje saus goed op kamertemperatuur komen. Bak de eendenborst ca. 15 minuten alleen op de vetzijde, op laag vuur in een droge pan (zonder boter of olie). Verwarm intussen de inhoud van het zakje in een steelpannetje, niet laten koken (of leg het nog gesloten zakje in een voorverwarmde oven van 90°C. Laat de eendenborst een paar minuten rusten en snijd in porties. Serveer dit met de saus op goed voorverwarmd servies.

**Parmentier:** kant-en-klaar. Laat de Parmentier nog in het plastic bakje goed op kamertemperatuur komen en verwarm ca. 20 minuten in een voorverwarmde oven van 90°C. Stort het bakje voorzichtig op goed voorverwarmd servies.

**Beef Wellington** (ca. 3-4 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 morillesaus, truffelroomsaus, sauce Périgueux, cantharellenjus en/of extra aan tafel geschaafde verse zwarte wintertruffel (naar budget en behoefte). Ook gaat onze paddenstoelenmelange er heerlijk bij als garnituur.

**Brasato al barolo:** kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm het Iers Black Angus runderstoofgerecht in de nog gesloten zwarte sealbak ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C (afhankelijk van de hoeveelheid) of in een pan. Lekker met onze aardappelpuree of aardappelrösti.

**Blanquette de veau:** kant-en-klaar. Laat het kalfsstoofgerecht op kamertemperatuur komen. Verwarm in een pan (niet laten koken) of in de nog gesloten zwarte ovenbak ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C (afhankelijk van de hoeveelheid). Lekker met aardappelpuree of verfijnde Cipriani pasta en bijvoorbeeld onze groene groentemelange.

**Spaans zuiglamboutje** (ca. 2-3 personen): kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm de nog gesloten verpakking ca. 45 minuten in een voorverwarmde oven van 90°C. Serveer met de jus op voorverwarmd servies. Lekker met onze wortel 'chermoula', aardappelpuree of onze krieltjes uit de oven.

**Lamsstoof ‘con cerverza’:** kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm het lamsstoofgerecht in de nog gesloten zwarte sealbak ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C (afhankelijk van de hoeveelheid) of in een pan. Lekker met onze wortel ‘chermoula’, onze aardappelpuree of aardappelrösti.

**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.

Braadaanwijzing: [zie hier de aparte kookaanwijzing](#) voor gevulde kalkoen op onze website.

**Serveertip:** de gevulde kapoen/kalkoen is helemaal af indien u deze bijvoorbeeld serveert met onze sauce Périgueux (wintertruffeljus), truffelroomsaus of morillesaus. Ook gaat onze paddenstoelenmelange er heerlijk bij als garnituur. 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 zwarte wintertruffel (naar budget en behoefte).

**Bresse poularde rouleau:** kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm de nog gesloten zwarte sealbak ca. 20 minuten in een voorverwarmde oven van 130°C. Serveer met de suprêmesaus op voorverwarmd servies. Nog lekkerder met extra aan tafel geschaafde verse zwarte wintertruffel (naar budget en behoefte).

## WILD

**Wildpie** (eenpersoons): kant-en-klaar. Laat goed op kamertemperatuur komen. Haal uit de zwarte sealbak en bak de pie op een rooster ca. 15 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C.

Tip: serveer desgewenst met extra wildstoof, apart te bestellen.

**Lièvre ‘à la royale’:** laat op kamertemperatuur komen. Braad de onderkant van de hazenfilet aan in bruine bruisende boter in de pan. Braad daarna ca. 10 minuten verder in een voorverwarmde oven van 130°C en bedruip intussen regelmatig met het braadvocht. Laat heel even rusten en serveer op reeds voorverwarmde borden. Lekker met onze rodekool, spruiten, aardappelpuree en een stoofpeer.

**Hazenpeper:** kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm in een pan (niet laten koken) of in de nog gesloten zwarte sealbak ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C (afhankelijk van de hoeveelheid). Lekker met onze rodekool, aardappelpuree en een stoofpeer.

**(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 Périgueux of blus de eigen jus af met wildfond \*)

## VERDER VERKRIJGBAAR

**Kalfsrollade ganzenlever/Colombospecerijen:** 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 cantharellenjus, of blus de eigen jus af met kalfsfond \*)

**Tournedos Rossini (wagyu/rubia/ternera/Hollands kuiskalf):** laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen. Rooster een dun sneetje pain Max Poilâne en druk daar met een ronde steekvorm een mooi rondje uit ter grootte van de tournedos. Bestuif een plakje rauwe ganzen- of eendenlever licht met iets bloem. Bak de tournedos kort aan beide zijden en gaar de biefstuk nog enkele minuten na in een voorverwarmde oven van 90°C. Bak de foie kort aan 1 zijde. Gebruik voorverwarmd servies en bouw de Rossini op: de toast, de tournedos, de foie (met de ongebakken zijde op de tournedos) en onze sauce Périgueux (truffeljus). Serveer en maak aan tafel af met vers geschaafde verse zwarte wintertruffel. Als mooie wijn-spijscombinatie adviseren wij de **Renzo Marinai Chianti Classico Riserva 2016**, ook bij ons verkrijgbaar.

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

**Speenvarken hee:** Vraag advies in de winkel voor bereiding.

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

## 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, zodat het goed kan '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.

**\*TIP:** Blus de eigen jus af met **wagyufond (nieuw!), kalfsfond, lamsfond** of **wildfond**; alle bij ons verkrijgbaar. Of serveer met een van onze homemade, kant-en-klare sauzen.

## GROENTEN & GARNITUREN (alles vegetarisch)

**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 maar 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.). Vacuum 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 een van onze fonds, 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.

**Vrijwel onmisbaar voor een perfecte bereiding van uw vlees is een kerntemperatuurmeter. Een digitale meter met pen en draad, die gemakkelijk door de oven gaat, is bij ons in de slagerij verkrijgbaar. Tevens een mooie cadeautip voor onder uw kerstboom!**

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.

Wij geven u de culinaire basis, laat u uw zintuigen spreken?  
Smakelijke feestdagen en een gezond en goed 2022 gewenst!

Met culinaire groet,

Arno en Monique Veenhof  
en het team van Slagerij De Leeuw Amsterdam

Amsterdam, december 2021