

KOOKAANWIJZINGEN

KERSTMENU 2022 SLAGERIJ DE LEEUW

AMUSES

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

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

Baba ganoush (vegetarisch): kant-en-klaar. Serveer het glaasje nog koel, niet op kamertemperatuur laten komen.

Wagyu bitterbal: Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm 10 minuten in een reeds voorverwarmde oven van 190°C (niet meer frituren).

VIS VOORGERECHTEN

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

Halve kreeft: kant-en-klaar. Laat het gesloten **weckpotje** goed op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 95°C. Zet daarin het nog gesloten weckpotje in een pan of braadslede met een kleine laag net gekookt water, zodat de inhoud van het potje aan de buitenkant 'onder water staat': verwarm op deze wijze het weckpotje 'au bain-marie' voor ca. 25 minuten. Bij het openen aan tafel: houd je hand op de deksel en trek het rubberen lipje recht naar je toe, verwijder het deksel. Serveer in het weckpotje zelf of eventueel op goed voorverwarmd servies.

Visterrine: kant-en-klaar. Haal het plastic eraf en laat ca. 10 minuten op het servies 'ademen'. Serveer nog iets koel (dus niet geheel op kamertemperatuur laten komen, dan wordt de gelei zacht), nóg lekkerder met een tipje van onze langoustinemayonaise.

Zeeduivel: kant-en-klaar. Laat het gesloten **weckpotje** goed op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 95°C. Zet daarin het nog gesloten weckpotje in een pan of braadslede met een kleine laag net gekookt water, zodat de inhoud van het potje aan de buitenkant 'onder water staat': verwarm op deze wijze het weckpotje 'au bain-marie' voor ca. 25 minuten. Bij het openen aan tafel: houd je hand op de deksel en trek het rubberen lipje recht naar je toe, verwijder het deksel. Serveer in het weckpotje zelf of eventueel op goed voorverwarmd servies.

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

VLEES VOORGERECHTEN

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

Marbré: kant-en-klaar. Haal het plastic van de terrine en laat ca. 10 minuten op het bord 'ademen'. Tip: serveer met onze balsamicocornichons en/of uiencompote (beide los bij ons verkrijgbaar).

Kalfsragout: kant-en-klaar. Al gegaard. In het vacuumzakje laten en eerst op kamertemperatuur laten komen. Dan in het zakje plus het roomboter bladerdeegbakje 15 minuten verwarmen in een reeds voorverwarmde oven van 90°C. Haal de zwezerik en kalfsragout uit het zakje en serveer in het bladerdeegbakje, op goed voorverwarmd servies.

Ravioli: kant-en-klaar. Laat goed op kamertemperatuur komen. Verwarm de mezzelune in het nog gesloten zwarte sealbakje ca. 10-15 minuten in een voorverwarmde oven van 120°C. Serveer het op voorverwarmd servies.

Wagyu carpaccio: kant-en-klaar. Serveer direct uit de koelkast op het bord met frisse rucola/little gem (elders verkrijgbaar), geschaafde Parmigiano Reggiano (bij ons verkrijgbaar) en/of geroosterde pijnboompitjes (elders verkrijgbaar). 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 shiitake garnituur eruit, verdeel dit over goed voorverwarmd servies. Verhit de bouillon in een pan, schenk over de shiitake 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).

Truffel/morille/cèpesoep (niet vegetarisch): kant-en-klaar. Verwarm de soep (niet laten koken). Serveer op voorverwarmd servies. Tip: extra lekker met vers geschaafde zwarte wintertruffel.

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 het nog gesloten ovenbakje goed op kamertemperatuur komen. Verwarm het zwarte ovenbakje (seal nog dicht) ca. 10 minuten in een reeds voorverwarmde oven van 130°C. Serveer op goed voorverwarmd servies. Tip: schaaf er verse zwarte wintertruffel overheen, naar budget en behoefte.

Gnocchi (vegetarisch): kant-en-klaar. Haal de aardappelgnocchi op kamertemperatuur komen. Kook dan de gnocchi kort, maar 2 minuten, totdat ze gaan drijven, giet dan meteen het kookvocht af en houd een beetje van het kookvocht apart. Roer daardoor de bijgeleverde wintertruffelboter en geraspte parmezaan en schep er daarna voorzichtig de gnocchi door. Serveer direct op goed voorverwarmd servies. Tip: rasp er nog iets parmezaan overheen. En: nóg lekkerder met aan tafel vers geschaafde zwarte wintertruffel.

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' zwarte wintertruffelroomboter: te gebruiken door uw pasta, in risotto, sauzen, vinaigrette of op sneetjes knapperig getoast pain Max Poilâne of crostini.

FOIE

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

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 (zakjes los bij ons verkrijgbaar).

Eendenleverterriner: kant-en-klaar. Haal de terrine uit de koelkast, verwijder het plastic folie, leg op het bord en laat ca. 5 minuten ‘ademen’ alvorens te serveren. Tip: serveer met iets fleur de sel (zakje bij ons verkrijgbaar).

Ganzenleverterriner: 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

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 direct aansnijden op een houten snijplank en serveer meteen, op goed voorverwarmd servies.

Tip: serveer met bijvoorbeeld onze sauce Périgueux, wagyu/shiitakejus of truffelroomsaus.

Ook gaat onze paddenstoelenmelange er heerlijk bij als garnituur.

Boeuf bourguignon: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm het Iers Black Angus rundersstoofgerecht in de nog gesloten zwarte sealbak ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C (afhankelijk van de hoeveelheid) of in een pan. Tip: lekker met onze aardappelpuree of verfijnde Cipriani pasta en bijvoorbeeld onze wintergroentenmelange of pompoen.

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 onze aardappelpuree of verfijnde Cipriani pasta en bijvoorbeeld onze groene groentenmelange.

Spaans zuiglamsboutje (ca. 2-3 personen): kant-en-klaar. Laat de vacuumzak met boutje en jus eerst goed op kamertemperatuur komen. Verwarm de nog gesloten verpakking ca. 60 minuten in een voorverwarmde oven van 90°C. Serveer met de jus op goed voorverwarmd servies. Tip: lekker met onze een van onze kant-en-klare groenten, krieltjes in de schil, aardappelpuree, aardappelgratin.

Varkenswang: kant-en-klaar. Laat het gesloten weckpotje goed op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 95°C. Zet daarin het nog gesloten weckpotje in een pan of braadslede met een kleine laag net gekookt water, zodat de inhoud van het potje aan de buitenkant ‘onder water staat’: verwarm op deze wijze het weckpotje ‘au bain-marie’ voor ca. 25 minuten. Bij het openen aan tafel: houd je hand op de deksel en trek het rubberen lipje recht naar je toe, verwijder het deksel. Serveer in het weckpotje zelf of eventueel op goed voorverwarmd servies.

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), suprêmesaus of morillesaus. Ook gaan onze paddenstoelenmelange, wintergroentenmelange, pompoen en/of groene groenten er heerlijk bij als garnituur. Indien u ervoor kiest de eventuele eigen braadjus af te blussen met ons kalfsfond (of evt. onze kippenbouillon), 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).

Origineel Japans wagyu: Laat op kamertemperatuur komen. Bak op rustig, middelhoog vuur enkele minuten aan beide zijden en houd warm in een voorverwarmde oven op 90°C. Tip: serveer op voorverwarmd servies met onze wagyu/shiitakejus en een feestelijke portie verse kaviaar.

Verse kaviaar: 3 soorten kaviaar bij ons verkrijgbaar (naar budget en behoefte).

WILD

Hertenpie (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 **hertenstoof**, of wildjus met blauwe bes; ook bij ons verkrijgbaar. Ook lekker met onze spruiten en/of rode stoofpeer.

Gevulde patrijs: laat goed op kamertemperatuur komen. Verwarm in het nog gesloten zwarte ovenbakje ca. 25 minuten in een voorverwarmde oven van 130°C. Serveer met de Pernodsaus uit het bakje, op reeds voorverwarmde borden. Tip: lekker met onze wintergroentenmelange, spruiten, gratin Dauphinois, aardappelpuree en/of rode 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 stoofpeer.

Attentie: er kan onverhoopt nog een botje of hageltje in zitten.

VERDER VERKRIJGBAAR

(Koninklijke) reezadel: laat op kamertemperatuur komen. Braad ca. 12 minuten per 500 gram in een braadslede met roomboter in een voorverwarmde oven van 130°C, tot een kerntemperatuur is bereikt van 43°C (bleu). Bedruip tussendoor regelmatig met de jus. Serveer met bijvoorbeeld onze sauce Périgieux of blus de eigen jus af met wildfond *)

Kalfsrollade ganzenlever/Colombospecerijen: laat op kamertemperatuur komen. Braad ca. 25 minuten per 500 gram in een voorverwarmde oven van 130°C tot een kerntemperatuur is bereikt van 50°C. Blus de eigen roomboter-braadjus 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 Périgieux (truffeljus). Serveer en maak aan tafel af met vers geschaafde verse zwarte wintertruffel. Als mooie wijn-spijscombinatie adviseren wij de

Renzo Marinai Chianti Riserva 2016, ook bij ons verkrijgbaar.

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

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 een van onze **homemade fonds: wagyufond, kalfsfond, lamsfond** of **wildfond**; alle bij ons verkrijgbaar, evenals heerlijke **Normandische roomboter** (croquant, gezouten) of doux (ongezouten). Of serveer met een van onze homemade, kant-en-klare **sauzen**.

GROENTEN & GARNITUREN (alles vegetarisch)

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. 15-25 minuten in een voorverwarmde oven van 150°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.). 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 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 goede kerntemperatuurmeter. Een digitale meter met pen en draad, die gemakkelijk door de ovendeur 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 goed voorverwarmde borden.

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

Prettige feestdagen en een goed 2023 gewenst!

Met culinaire groet,

Arno en Monique Veenhof en het team van Slagerij De Leeuw Amsterdam - december 2022