

KOOKAANWIJZINGEN

KERSTMENU 2024 SLAGERIJ DE LEEUW

AMUSES

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

Paling: kant-en-klaar. Serveer het glaasje ca. 10 minuten nadat u het uit de koelkast heeft gehaald.

Fazantenrouleau: kant-en-klaar. Serveer de rouleau op kamertemperatuur.

Ibéricomousse: kant-en-klaar. Laat het glaasje kamertemperatuur komen alvorens te serveren.

Wintertruffelcake (vegetarisch): kant-en-klaar. Serveer op kamertemperatuur.

VIS VOORGERECHTEN

Coquille in de schelp: kant-en-klaar. Verwarm de oven voor op 150°C en verwarm ca. 15 minuten in de zwarte ovenbak met het seal er nog op.

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. 20 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.

Salade riche: kant-en-klaar. Haal de glazen bovenkant eraf en serveer het glazen petrischaaltje nog iets koel, niet volledig op kamertemperatuur laten komen.

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

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

VLEES VOORGERECHTEN

Paté en croûte: kant-en-klaar. Haal het plastic eraf, leg op het bord en laat op kamertemperatuur komen. Tip: serveer desgewenst met rode uiencompote of cornichons (los bij ons verkrijgbaar).

Vol au vent: kant-en-klaar. Laat het vacuumzakje goed op kamertemperatuur komen. Verwarm het zakje met de kip/zwezerik/saus ca. 15-20 minuten in een voorverwarmde oven van 90°C. Doe het bladerdeegbakje op het laatst enkele minuten erbij in de oven. Doe de inhoud van het vacuumzakje in het bladerdeegbakje en serveer het gevulde bakje direct, op voorverwarmd servies.

Marbré: kant-en-klaar. Haal het plastic van de terrine en laat ca. 10 minuten op het bord 'ademen'. Tip: serveer desgewenst met cornichons (los bij ons verkrijgbaar).

Kalfszwezerik: kant-en-klaar. Laat het vacuumzakje goed op kamertemperatuur komen. Verwarm het zakje met de zwezerik/saus ca. 15-20 minuten in een voorverwarmde oven van 90°C. Serveer direct, op voorverwarmd servies.

Aspic: kant-en-klaar. Verwijder het plastic, leg direct uit de koelkast op een koel bord, laat even een paar minuten ademen en serveer dan direct.

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). Suggesties: voeg naar wens en smaak toe: een goede 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 bijvoorbeeld stukjes ansjovis de Palamos, onze tonijnsaus en/of Pantelleriakappertjes (alledrie 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).

Gevogeltevelouté: kant-en-klaar. Verwarm de soep (niet laten koken). Serveer in voorverwarmd servies. Tip: extra lekker met vers geschaafde zwarte wintertruffel en/of onze paddenstoelenmelange (beide optioneel).

Knolselderij/Stiltonsoep (niet vegetarisch): kant-en-klaar. Verwarm de soep (niet laten koken). Serveer in voorverwarmd servies.

Aardpeervelouté (niet vegetarisch): kant-en-klaar. Verwarm de soep (niet laten koken). Serveer in 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

Sot l'y laisse: 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.

Getruffeerd scharrelei (vegetarisch): 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. 15 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. Tip: schaaft 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.

Soesje (vegetarisch): Haal uit de koelkast, leg op het bord en laat ca. 5-10 minuten op temperatuur komen.

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 schaafjes truffel. Truffelschaaf (hout of RVS) bij ons verkrijgbaar.

FOIE

Eendenleverterriner: kant-en-klaar. Haal de terrine uit de koelkast, haal uit het vacuumplastic, leg op het bord en laat ca. 5 minuten ‘ademen’ alvorens te serveren. Serveer met de meegeleverde gepocheerde appel en de PX-vinaigrette.

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

Ganzenleverterriner: kant-en-klaar. Haal uit het vacuumplastic. Laat ca. 5 minuten ‘ademen’ en op temperatuur komen alvorens te serveren. Tip: serveer met sneetjes knapperig getoast pain Max Poilâne, en voor de naturel versie ook lekker met een paar druppels goede balsamico.

Ganzenleverworst: kant-en-klaar. Haal uit het vacuumplastic. Laat enkele minuten ‘ademen’. Snijd in dunne plakjes en serveer direct. Tip: serveer met sneetjes knapperig getoast pain Max Poilâne.

Faux foie (vegetarisch): kant-en-klaar. Haal het witte potje uit de koelkast en wacht ca. 10 minuten alvorens te serveren, met de meegeleverde pruimencompote. Tip: serveer met sneetjes knapperig getoast pain Max Poilâne.

PIÈCES DE RÉSISTANCE

Ibérico wang & -rib: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm het gerecht in de nog gesloten zwarte sealbak ca. 25 minuten in een voorverwarmde oven van 130°C.

Wagyu 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/gember/knoflookjus, morillesaus of eendenleversaus. Ook gaat onze paddenstoelenmelange er heerlijk bij als garnituur.

Parmentier: kant-en-klaar. Laat de parmentier nog in het plastic bakje goed op kamertemperatuur komen. Verwarm ca. 20 minuten in een voorverwarmde oven van 90°C. Haal dan de deksel eraf en stort voorzichtig de inhoud van het bakje ondersteboven uit op goed voorverwarmd servies.

Brasato al Barolo: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm het 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. Tip: lekker met onze aardappelpuree of verfijnde Cipriani pasta en bijvoorbeeld onze groene groentenmelange of pompoen ‘zucca barucca’.

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 een van onze kant-en-klare groenten, aardappel/knolselderijgratin, krieltjes in de schil of aardappelpuree.

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), sauce Diane, morillesaus of eendenleversaus. Ook gaan onze

paddenstoelen-melange, groene groentenmelange of pompoen er heerlijk bij als garnituur. Indien u ervoor kiest de eventuele eigen braadjus af te blussen met ons kalfsfond (of evt. onze gevogeltebasisbouillon), dan kunt u de saus monteren door deze met een garde op te kloppen met enkele klontjes ijskoude roomboter. Breng daarna op smaak met peper en zout. Helemaal af met extra aan tafel geschaafde verse zwarte wintertruffel (naar budget en behoefte).

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. Brus de eigen roomboter-braadjus af met kalfsfond *)

Tournedos Rossini (Wagyu/Galicisch run/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 (indicatie ca. 30g per persoon) licht met iets bloem. Bak de tournedos kort aan beide zijden en gaar het 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 bijvoorbeeld met onze sauce Périgueux (truffeljus). Serveer en maak aan tafel af met vers geschaafde verse zwarte wintertruffel.

WILD

Kwartel: laat goed op kamertemperatuur komen. Kort rondom aanbraden in een pan op middelmatig vuur (voor de kleur, het is al gegaard). Daarna ca. 20 minuten verder verwarmen in een voorverwarmde oven van 130°C. Verwarm intussen apart de eendenleversaus en serveer op reeds voorverwarmde borden. Tip: ook lekker met onze paddenstoelenmelange, een van onze groenten, aardappel/knolselderijgratin of aardappelpuree. Gehalveerd ook als voorgerecht voor 2 personen te serveren.

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.

Anjouduif: laat goed op kamertemperatuur komen. Bak kort (ca 5-7 minuten) op de huid op middelmatig vuur. Warm intussen de eigen jus met zoethout op en serveer beide op reeds voorverwarmde borden. Tip: lekker met een van onze groenten, aardappel/knolselderijgratin, krieltjes in de schil of aardappelpuree.

Parelhoenfilet: laat goed op kamertemperatuur komen. Kort rondom aanbraden in een pan op middelmatig vuur (voor de kleur, het is al gegaard). Daarna ca. 15 minuten verder verwarmen in een voorverwarmde oven van 130°C. Verwarm intussen apart de groene peper/schaaldierensaus en serveer op reeds voorverwarmde borden. Tip: lekker met een van onze groenten, aardappel/knolselderijgratin of aardappelpuree. Gehalveerd ook als voorgerecht voor 2 personen te serveren.

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 rode stoofpeer.

Attentie: er kan onverhoopt nog een botje of hageltje in de hazenpeper 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 Périgueux of brus de eigen jus af met wildfond *)

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** (demi-sel croquant, gezouten) of doux (ongezouten). Of serveer met een van onze homemade **sauzen**.

GROENTEN & GARNITUREN

(Alles vegetarisch, behalve de Elzasser zuurkool)

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 roomboter (ook bij ons verkrijgbaar) 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 gewoon tussen de ovendeur gaat, en zeer gemakkelijk in gebruik, 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 graag persoonlijk om het resultaat 100% te laten zijn.

Alvast bon appétit, prettige feestdagen en een gezond en goed 2025 gewenst!

Met culinaire groet,

Arno en Monique Veenhof
en het team van Slagerij De Leeuw

Amsterdam, december 2024