

KOOKAANWIJZINGEN

KERSTMENU 2025 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.

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

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

Eitje (vegetarisch): kant-en-klaar. Serveer het eitje in een feestelijke eierdop, ca. 10 minuten nadat u het uit de koelkast hebt gehaald.

Soesje ossenworst: Kant-en-klaar. Haal uit de koelkast, leg op het bord en laat ca. 5-10 minuten op temperatuur komen alvorens te serveren.

Kaviaar: kant-en-klaar. Serveer desgewenst met blini's en/of crème fraîche.

VIS VOORGERECHTEN

Langoustine: kant-en-klaar. Laat alles op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 90°C en verwarm de langoustine/olie (samen nog in de vacuum verpakking) ca. 10 minuten.

Laat het petrischaaltje erbuiten staan, op kamertemperatuur. Verwarm de brioche de laatste 5 à 10 minuten mee om hem even op te piepen. Smeer de gebakken (bolle) bovenkant van de brioche met een kwastje in met de bijgeleverde kreeftenkaramel. Haal de langoustine uit het plastic en serveer de langoustine met de olie op de bouillon in het petrischaaltje, op een onderbordje; serveer daarbij de brioche met daarop de kreeftenkaramel.

Coquille in de schelp: kant-en-klaar. Serveer ca. 15 minuten nadat u het uit de koelkast hebt gehaald met apart de tijgermelk over de coquilleplakjes en bestrooi met de crunchy wilde rijst.

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

Gambaterrine: kant-en-klaar. Haal het plastic van de terrine en laat ca. 10 minuten op het bord 'ademen'. Serveer met de bijgeleverde langoustinemayonaise.

Kabeljauw: 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 direct, in het weckpotje zelf of eventueel op goed voorverwarmd servies.

VLEES VOORGERECHTEN

Kalfszwezerik & -nier: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm het gerecht in de nog gesloten zwarte sealbak ca. 25 minuten in een voorverwarmde oven van 90°C. Serveer op voorverwarmde borden met rode uiencompote.

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 (beide bij ons verkrijgbaar).

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

Lamsnekterrine: kant-en-klaar. Haal de terrine uit de koelkast, haal uit het vacuum plastic en leg het gelijk op een iets groter stukje bakpapier. Bak de terrine dan op middelmatig hoog vuur in een koekenpan op het bakpapier, voor ongeveer 2 à maximaal 3 minuten, zodat de onderkant van de terrine (op het bakpapier) een krokant korstje krijgt. Leg het plakje dan ondersteboven op een bord en neem het bakpapier eraf, zodat u de iets gekarameliseerde kant bovenop ziet. Serveer met de bijgeleverde koude labneh (yoghurt).

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 onze tonijnsaus en/of Pantelleriakappertjes (beide 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).

Wildconsommé: kant-en-klaar. Verwarm de soep (niet laten koken). Serveer in voorverwarmd servies.

Uienvelouté met gorgonzola (vegetarisch): kant-en-klaar. Verwarm de soep (niet laten koken). Serveer in voorverwarmd servies met erbij wat groentenchips.

Champignonsoep (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

Terrine royale: kant-en-klaar. Haal voorzichtig het plastic van de terrine en laat ca. 10 minuten op het bord ‘ademen’. Tip: serveer met enkele druppels goede olijfolie en iets fleur de sel (beide bij ons verkrijgbaar).

Jubileumsalade: kant-en-klaar. Serveer de salade zo uit de koelkast op bijvoorbeeld getoast pain Max Poilâne.

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: schaf er verse zwarte wintertruffel overheen, naar budget en behoefte.

Knolselderij (vegetarisch): 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. Haal alle ingrediënten eruit en serveer op voorverwarmde borden.

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

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. Houd de onderkant van het meegeleverde bakje met kippengelei kort in heet water, zodat gelei loslaat en stort dit naast de terrine, Knip het puntje van het mini spuitzakje met balsamicostroop en decoreer de terrine.

Haal de zoetzure minimais uit het vacuum plastic en serveer ernaast (zie foto in kerstbrochure).

Biet & foie: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm het gerecht in de nog gesloten zwarte sealbak ca. 25 minuten in een voorverwarmde oven van 90°C.

Haal alle ingrediënten eruit en serveer op voorverwarmde borden.

Foie glaasje: kant-en-klaar. Strooi wat trappeurzout erover en serveer het glaasje 5-10 minuten nadat u het uit de koelkast hebt gehaald (niet op kamertemperatuur laten komen).

Crème brûlée: kant-en-klaar. Rechtstreeks uit de koelkast (dus nog koud) op het totale oppervlak van de crème brûlée ruim met riet- of fijne kristalsuiker bestrooien en de overvloedige suiker eraf schudden. Brand de suiker op de crème brûlée bruin met een brander en laat even afkoelen zodat de bovenkant knapperig wordt.

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.

PIÈCES DE RÉSISTANCE

Runderwang & griet: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm het complete gerecht in de nog gesloten zwarte sealbak ca. 25 minuten in een voorverwarmde oven van 130°C en serveer de runderwang, griet, duxelles, bosui, knolselderijcreme, plakjes knolselderij en kalfs/grietjus uit het bakje op voorverwarmde borden (zie foto in kerstbrochure).

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, cèpesaus, eendenleversaus, sauce Diane, bordelaisesaus of wagyu/gember/knoflookjus. Ook gaat onze paddenstoelenmelange er heerlijk bij als garnituur.

Henk's kalfsmeloen: Laat eerst goed op kamertemperatuur komen. Braad kort rondom aan in de bruin bruisende roomboter. Gaar dan verder in een op 90°C voorverwarmde oven totdat een kerntemperatuur in het gehakt bereikt is van 60°C.

Stracotto di manzo: 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 'antiboise'.

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 zuiglamshoutje (ca. 2-3 personen): kant-en-klaar. Laat de vacuumzak met houtje 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, aardappelgratin, 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 Périgieux (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. Blus de eigen roomboter-braadjus af met kalfsfond *)

Tournedos Rossini (Wagyu/Galicisch rund/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 Périgieux (truffeljus). Serveer en maak aan tafel af met vers geschaafde verse zwarte wintertruffel.

WILD & GEVOGELTE

Tamme eend: laat goed op kamertemperatuur komen. Verwarm de eend, de eendenbouvriolo, de artisjokcrème, gebakken artisjok en de eendenjus tezamen in de nog gesloten zwarte sealbak gedurende 25-30 minuten in een voorverwarmde oven van 130°C en serveer op voorverwarmde borden (zie foto in kerstbrochure).

Hertenparmentier: kant-en-klaar. Laat de parmentier nog in het plastic bakje goed op kamertemperatuur komen. Verwarm ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven van 90°C (niet hoger!). Haal de deksel er dan af en stort voorzichtig de inhoud van het bakje ondersteboven uit op goed voorverwarmd servies.

Parelhoenballotine: laat goed op kamertemperatuur komen. Kort rondom aanbraden in een pan op middelmatig vuur (voor de kleur, het is al gegaard). Doe daarna weer terug in de zwarte ovenbak en verwarm ca. 15 minuten verder in een voorverwarmde oven van 130°C. Verwarm intussen apart de eendenleversaus in een pannetje (niet laten koken) en serveer op reeds voorverwarmde borden.

Tip: lekker met een van onze groenten, aardappelgratin of aardappelpuree.

Gehalveerd ook eventueel 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.

(Koninklijke) reezadel: rauw; 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, cèpesaus, eendenleversaus, sauce Diane of Marsalasaus, of blus de eigen jus af met wildfond *)

DESSERT (ZOET/SWEET)

Gateau chaud (chocolade mi-cuit): Laat het bakje op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor tot 175°C en bak de bakjes met chocoladedeeg 7 minuten totdat ze gerezen en gaar zijn. Serveer direct. Tip: extra lekker met versgeschaafde wintertruffel!

VERDER 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.

Magret de canard (tamme eendenborst, rauw) - een is goed voor 2 personen: laat goed op kamertemperatuur komen, haal uit vacuum, dep af en laat even 'ademen'. Braad droog (dus zonder boter/olie) eerst ca. 2 minuten aan op de vetzijde in een koekenpan op middelhoog vuur. Braad dan ca. 2 minuten op de andere zijkant (de vleeszijde). Braad dan weer ca. 10 minuten op de vetzijde, giet na het bakken op de vetzijde al het gesmolten, overvloedig vet uit de pan. Eventueel nog 1 minuutje op de vleeszijde afbakken. Snijd in plakken en serveer direct op voorverwarmd servies met een van onze homemade sauzen zoals eendenleversaus, eendenjus, Marsalasaus of sauce Diane. Of blus de eigen jus af met gevogeltefond *)

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 een van onze heerlijke roomboters: **Guernsey roomboter** en **Normandische rauwmelkse roomboter** (demi-sel croquant, gezouten) of doux (ongezouten). Of serveer met een van onze homemade **saus**en.

GROENTEN & GARNITUREN

(Alles vegetarisch, behalve de Elzasser zuurkool en de spruiten met spekjes)

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 hebt, 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 lauwwarm 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 2026 gewenst!

Met culinaire groet,

Arno en Monique Veenhof, en team Slagerij De Leeuw

Amsterdam, december 2025