

FEEST DAGEN VOOR IEDEREEN



Kuenen, keurslager

Dorpsstraat 66, Ruurlo
Tel. 0573-451337, info@kuenen.keurslager.nl
www.kuenen.keurslager.nl

**BOORDEVOL
INSPIRATIE EN TIPS
VOOR DE FEESTDAGEN**



INHOUD

Aan de slag	3
Feestelijk assortiment	4-5
Ons vlees, betrouwbaar en lekker	6
Recept: Beef Wellington	6
Gourmet, ouderwets lekker	7
Kerstproeverij	8

Beste klant,

Voor een Keurslager is de decembermaand altijd een erg drukke maand, maar het is voor ons ook één van de mooiste periodes van het jaar. Nu deze feestelijke periode er weer aan zit te komen, willen we u graag laten zien wat wij u kunnen bieden op het gebied van lekker eten!

De feestdagen zijn wat ons betreft pas compleet met familie, vrienden én lekker eten. Een rijk gedekte tafel, de mooiste producten en het feest kan beginnen. Wij hopen ook dit jaar een bron van inspiratie te zijn als het gaat om de culinaire invulling van de feestdagen.

En vergeet niet; de feestdagen zijn voor iedereen!

Feestelijke groet,
Team Kuenen, keurslager



Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.

MEER DAN GENOEG

Het is gelukkig voor veel mensen steeds normaler om geen, of minder, eten weg te gooien. Wij staan hier helemaal achter en hebben daarom dit handige overzichtje. Zo koop je niet te veel eten en voorkom je verspilling!

Soep	200 ml p.p.
Vis	200 gram p.p.
Vlees	175 gram p.p.
Sla	25 gram p.p.
Groente	150 gram p.p.
Pasta, aardappelen, rijst	100 gram p.p.



Neem ook eens een kijkje in onze online winkel. We zijn te volgen op Facebook en Instagram, maar je kunt ook bestellingen plaatsen in onze webshop!

[f /kuenen.keurslager](https://www.facebook.com/kuenen.keurslager)



In december staat lekker eten en gezelligheid centraal. Als Keurslager hebben we daarom ook een uitgebreid assortiment heerlijke producten geselecteerd. Of het nu gaat om gourmetten of een uitgebreid driegangendiner, bij ons is het verkrijgbaar!

Vleeswarenspecialiteiten

- Truffelsalami
- Pancetta
- Achterhoekse salami
- Spinata Romana + gebraden kalfsrollade
- Parmaham
- Spaanse serranoham
- Gebraden fricandeau

Stokbrood trio

- Carpaccio–filet
- Rijk gevulde tonijnsalade
- Gerookte kipsalade

Vleeswarentrio

- Gebraden rosbeef
- Gekookte achterham
- Montenauer rauwe ham

Feestelijke patés

- Uienkonfijtpaté
- Sinaasappelpaté
- Wildpaté
- Peer-roquefortpaté
- Dadel-walnootpaté

Salades uit eigen keuken

- Kip-kerriesalade
- Beenhamsalade
- Krabsalade
- Tonijnsalade
- Tomaat-mozzarella salade

MENU TIP

Geen tijd om zelf een compleet menu samen te stellen? Wij adviseren graag!

Voorgerecht

- Carpaccio van de ossenhaas
- Vitello tonato
- Steak tartaar
- Kipcocktail

Hoofdgerecht

- Varkenshaas gevuld met mozzarella en zongedroogde tomaatjes
- Kalfshaas omwikkeld met serranoham
- Geroosterd staartstuk met Siciliaanse caponata
- Zijlende met geroosterde noten

Dessert

- Citroenbavarois
- Appeltaartje
- Riz condé

Soepen

Altijd vers uit eigen keuken

- Bospaddenstoelensoep
- Heldere ossenstaartsoep
- Rijk gevulde groentesoep
- Hollandse tomatensoep



Shared dining

Kies dit jaar voor shared dining en laat iedereen zelf zijn bord vullen met lekkers. Denk hierbij bijvoorbeeld eens aan een heerlijke runderzijlende met gemengde paddenstoelen en balsamico-jus of varkenshaas met roze peperbessen en honing-citrussaus. Serveer dit in plakjes op een groot bord en iedereen kan pakken wat hij wil!



WARME SAUZEN

Onze sauzen worden allemaal vers gemaakt.

- Portsaus
Lekker bij wild en gevogelte
- Pepersaus
- Rozemarijnsaus
- Bospaddenstoelensaus
- Bospadddenstoelensaus
Een perfecte combinatie met varkensvlees

HEERLIJKE ROLLADES

Een rollade van een goed stuk vlees, gevuld met de lekkerste producten, kan niemand weerstaan!

- Filetrollade
Met spinazie, brie en parmaham
- Kalfsrollade
Met kruidenkaas en verse kruiden
- Lamsboutrollade
Met sjalotjes, pijnboompitjes, knoflook en verse Provençaalse kruiden
- Runderrollade
Met pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en kappertjes
- Groninger runderrollade
Met grove mosterd en ontbijtspek
- Italiaanse runderrollade
Met Italiaanse kruiden, gedroogde zontomaat en rucola
- Spaanse varkensrollade
Met pittige marinade en grove peper

WILD EN GEVOGELTE

Wil je zeker zijn van een lekker stuk wild of gevogelte? Geef dan tijdig je bestelling aan ons door! We hebben bijvoorbeeld heerlijke hertenbiefstuk, eendenbout, parelhoen en nog veel meer. Vraag er gerust naar in de winkel of stuur ons een mail.

ULEESSPECIALITEITEN

Rundvlees

- Tournedos
- Entrecote
- T-bone
- Rosbeef
- Picanha
- Ribeye

Kalfsvlees

- Kalfshaas
- Kalfsoester
- Kalfsentrecote
- Kalfsschnitzel
- Kalfsschenkel

Lamsvlees

- Lamsfilet
- Lamskoteletten
- Lamsbout
- Lamsrack

Varkensvlees

- Varkensrack
- Fricandeau
- Varkenshaas





BEEF WELLINGTON

Hoofdgerecht voor 4 tot 6 personen

Ingrediënten

- Stuk ossenhaas van 800 gram
- 300 Gram serranoham
- 3 Eetlepels olijfolie
- 400 Gram kastanjechampignons
- 250 Gram gekookte kastanjes
- 200 Gram sjalotten
- 2 Tenen knoflook, schoongemaakt
- 1 Rol bladerdeeg van 270 gram
- 2 Takjes tijm, de blaadjes
- 4 Eetlepels paneermeel
- 2 Eieren gesplitst
- 1 Eetlepel engelse mosterd
- Zout en peper

Bereiding

1. Zorg dat de ossenhaas goed koud is en rol de ossenhaas door peper en zout
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak in 4 minuten de ossenhaas goudbruin ook de kopse kanten.
3. Haal het vlees uit de pan en kwast de ossenhaas heel dun in met mosterd en zet direct in de koeling terug.
4. Snijd de champignons en sjalotten in grove stukken en maal deze in de

keukenmachine, met de kastanjes, knoflook en tijmblaadjes, geheel fijn tot een bruine pasta en bak dit in een droge koekenpan totdat het vocht is verdampt. Zet het daarna in de koeling.

5. Leg op het werkblad ruim plasticfolie en leg er de serranoham dakpansgewijs op neer.
6. Smeer de koude pasta gelijkmatig over de ham uit en strooi op de plek waar de ossenhaas komt te liggen wat paneermeel.
7. Leg de afgekoelde ossenhaas in het midden op het paneermeel.
8. Rol met behulp van het plasticfolie de ossenhaas in de ham, rol deze stevig op en draai de uiteinden losjes dicht en leg het in de koeling (of 10 minuten in de vriezer).
9. Leg nieuw plasticfolie op het werkblad en rol het deeg uit op de folie.
10. Haal het plasticfolie van de ossenhaas en leg de rol op het deeg en rol met behulp van het plasticfolie het deeg strak om het vlees heen. Zorg ervoor dat er geen lucht onder zit.

11. Sluit de naden goed dicht en vouw het deeg bij de kopse kanten goed op elkaar en verwijder overtollig deeg. Rol het strak in de folie en leg de rol 2 uur in de koeling.

12. Verwarm de oven op 200 graden.

13. Haal de rol uit de koeling en uit de plastic folie, splits de eieren, kwast de rol in met de eidooiers en bestrooi het met zeezout.

14. Leg keukenpapier op het bakblik en strooi een beetje paneermeel waar de ossenhaas komt te liggen. Dit om het overtollige vocht op te nemen, zodat de korst aan de onderkant krokant blijft. Leg de beef wellington met de naad naar beneden op het bakblik. Trek er met de achterkant van een mes eventueel mooie strepen over de deeg. Gaatjes prikken in het deeg is niet nodig. Bak het vlees in 40 minuten medium rare. De kerntemperatuur moet 52 graden worden. Laat 10 minuten rusten. Houd er rekening mee dan na het rusten de temperatuur nog kan oplopen.



GOURMET

Ouderwets lekker!

Het is niet voor niets dat gourmetten al jaren op nummer 1 staat tijdens de feestdagen. Het is makkelijk, het is gevarieerd, ook leuk voor kinderen en niet onbelangrijk; het is gewoon ouderwets lekker!

Wij hebben diverse gourmetschotels in ons assortiment, maar je kunt bij ons ook heel eenvoudig zelf een gourmetschotel samenstellen. Op die manier heb je een gourmetschotel helemaal naar de smaak van jou en je gasten! We kunnen u ook voorzien in brood, kruidenboter en sausjes.

Neem eens een kijkje in onze toonbank of op onze website. Maar je kunt ook altijd bij ons team terecht met al je vragen.

Kijk in onze speciale 'Gourmet en fondue folder!'

Gourmetschotel 'populair'

Bestaat uit: biefstuk, varkensschnitzel, kipfilet, shoarma, mini gehakt cordon bleu, mini sate en een hamburger

p.p. **6⁴⁹**

Gourmetschotel 'de luxe'

Bestaat uit: kogelbiefstuk, varkenshaas-medailles, kipfilet, 7 mini saté, gemarineerde biefreepjes, kalfsschnitzel en duitse biefstuk

p.p. **8⁵⁰**



KERST PROEVERIJ

Kom inspiratie opdoen voor
geweldige feestdagen

Kom naar onze winterdagproeverij op zondag
16 december, en kom ideeën opdoen voor de
fijne kerstdagen van 12.00 – 17.00 uur
Deze dag staat natuurlijk in het teken van onze
lekkere producten. We geven tips over de
bereiding van diverse soorten vlees en geven
korte demonstraties.

De hele middag kunt u proeven van onze
heerlijke specialiteiten. We staan natuurlijk met
onze barbecues en Ofyr buiten. Hier bereiden
we speciale lekkernijen om lekker op te eten.



**SPECIALE
WINTERDAG
AANBIEDING**

**Varkens
rollade**

9⁹⁰

1 kilo voor

Deze aanbieding is alleen geldig
tijdens de 'Reurlse Winterdag'.



Kuenen, keurslager

Dorpsstraat 66, Ruurlo
Tel. 0573-451337, info@kuenen.keurslager.nl
www.kuenen.keurslager.nl