KERST

MAGAZINE VOL INSPIRATIE EN RECEPTEN VOOR DE FEESTDAGEN

KEURSLAGER



DE SMAAK VAN
SAMEN GENIETEN

VAN BRUNCH
TOT BORREL

KERSTFAVORIETEN
MET EEN TWIST

















ONTBIJT & BRUNCH

Hartige kerstkrans met ibericoham, Gruyère & vijg 4
Sunrise Benedict Bagel met fris-zure rode ui 5

HOOFDGERECHTEN

Smokey Honey beenham met geroosterde groenten en krieltjes 15
Varkensrollade met zongedroogde tomaatjes 19
Entrecote met rodewijnsaus 24
Hertenbiefstuk met pastinaakcrème, cantharellen en bramen-portsaus 25
Eendenborstfilet met port-vijgensaus 26

VOOR- & NAGERECHTEN

Pompoensoep met krokante pancetta en geroosterde pompoenpitten 8
Carpaccio tompouce met truffelcrème, Parmezaanse kaas en balsamicoparels 9
Piemonte Vitello Tonnato 11
Romige panna cotta met chocolade en pecannoten 27

WINTERBBQ MET BIG GREEN EGG

Gegrilde tomahawk met groenten 20
Pulled beef met gestoofde uitjes 21
Gegrilde longhaas met gerookte aardappels en gegrilde ui 22

GOURMET

Kiprolletje met dadels en roomkaas 28
Varkenshaas met pesto en brie 28
Spiesje met kippendij, chorizo, ananas en limoen 28
Koreaanse beef bulgogi 28

BORREL

De ultieme borrelplank: proosten, prikken, proeven 34
Een feestelijke partypan vol comfortfood 37



80 JAAR AMBACHT EN TOPKWALITEIT

Keurslager Cees Blokdijk over het bereiden van een feestelijke kerstham 12
Keurslager Van Caulil over touwtjes, traditie en vakmanschap 16
Keurslager Hans Adriaans over de kunst van de perfecte borrelplank 32

EN VERDER

Drie generaties over het kerstdiner 6
Tips & tricks voor een zorgeloze (voor)bereiding 10
Een kersttafel die je welkom heet 30
Christmas musthaves 36
Vier kerst met extra voordeel 38
Puzzel mee en win 39

Alles voor een GESLAAGDE KERST

In onze Keurslagerij begint kerst niet op 24 december, maar al veel eerder. Eind november krijgt onze winkel een feestelijke uitstraling en gaat de drukste, maar ook leukste periode van het jaar van start.

Samen met mijn broer Henk run ik Keurslagerij Spijkerman in Akkrum. Naast de slagerij hebben we een eigen worstmakerij, waar we specialiteiten maken. Henk geeft daar leiding aan; ik richt me vooral op de slagerij. Zo heeft binnen ons familiebedrijf ieder zijn eigen vakgebied. Ook onze vader speelt daarin nog altijd een rol. Hij droeg de zaak tien jaar geleden aan ons over, maar staat nog geregeld naast ons in de winkel. Zeker in december helpt hij graag mee. Rollades zijn van oudsher zijn specialiteit.

Iets extra's op tafel

Die rollades horen natuurlijk bij kerst, net als gourmetschotels en mooie stukken rundvlees, zoals entrecote, ribeye en bavette. In december zoeken klanten vaak iets extra's voor op tafel: een vertrouwde klassieker, een bijzonder stuk vlees of een gerecht dat er feestelijk uitziet, maar wel goed zelf te bereiden is.

Borrelen

Ook borrelen krijgt in de feestmaand volop aandacht. De Keurslager borrelplank is populair als informele start van een kerstdiner, voor een avond met familie of gewoon als gezellige maaltijd aan tafel. Tijdens het 80-jarig jubileum van Keurslager konden klanten sparen voor een borrelplank. Die plank is natuurlijk bij uitstek geschikt om tijdens de feestdagen te vullen met snackproducten, charcuterie, salades en andere lekkere hapjes. Onze tip: Friese droge worst, die we rond de feestdagen extra vaak maken in onze worstmakerij. Benieuwd naar andere favorieten? Vraag jouw lokale Keurslager naar de hardlopers en laat je inspireren.

Meedenken

Juist in december merken we dat klanten graag advies willen. Een kerstdiner vraagt vaak wat extra voorbereiding, maar moet vooral leuk blijven. Daarom denken we mee: voor hoeveel mensen kook je, wat wil je zelf maken en hoeveel tijd heb je? Soms past een eenvoudig gerecht dat goed lukt beter dan een ingewikkeld recept. Met een paar goede producten en een beetje voorbereiding zet je al iets feestelijks op tafel.



Daan Spijkerman (met in het midden zijn vader en links zijn broer Henk): "Kies met kerst voor een gerecht waar je ontspannen van kunt genieten."

Samen eten en genieten

Ook bij ons thuis staat met kerst het nodige op tafel. Onze gourmetschotels zijn favoriet, maar we genieten ook van een gevulde bavetterollade. En een gevulde kalkoen blijft een vertrouwde kersttraditie. Voor ons draait kerst niet alleen om hard werken in de winkel, maar ook om samen eten en genieten. Dat geldt voor onze klanten, maar zeker ook voor onszelf. In december werken Henk, mijn vader en ik vaak zij aan zij. Juist die combinatie van ervaring, vakmanschap en samen de schouders eronder zetten maakt deze periode voor ons zo bijzonder.

Advies

Onze tip? Kies met kerst niet alleen iets dat indruk maakt, maar vooral iets waar je zelf ontspannen van kunt genieten. Bereid zo veel mogelijk vooraf en vraag jouw Keurslager gerust om advies over bereiding, porties en passende bijgerechten. ✦

Daan Spijkerman
Mede-eigenaar Keurslagerij Spijkerman in Akkrum en bestuursvoorzitter Vereniging van Keurslagers



HARTIGE KERSTKRANS
met ibericoham, Gruyère en vijgenjam

35 - 40 MINUTEN | 4 PERSONEN | ONTBIJTGERECHT

INGREDIËNTEN

- 150 g ibericoham (of serranoham)
- 240 g croissantdeeg
- 75 g Gruyère, geraspt
- 4 el vijgenjam
- 1 eierdooier
- Verse tijm
- Cress
- Bakpapier

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 399 KCAL (1670 KJ). VET: 22,4 G (WAARVAN 8,0 G ONVERZADIGD). EIWIT: 18,9 G. KOOLHYDRATEN: 29,9 G.

OPTIE MET ROOD FRUIT

- 250 - 300 g aardbeien, frambozen en blauwe bessen
- 60 g aardbeienjam
- Poedersuiker
- Muntblaadjes

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 294 KCAL (1234 KJ). VET: 12,4 G (WAARVAN 4,4 G ONVERZADIGD). EIWIT: 5,0 G. KOOLHYDRATEN: 38,6 G.

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. Leg het croissantdeeg op de bakplaat. Rol het deeg op tot een lange rol. Vorm de deegrol tot een ring met een doorsnede van ongeveer 30 cm. Druk de uiteinden goed tegen elkaar, zodat de ring tijdens het bakken gesloten blijft. Druk de ring rondom voorzichtiger iets platter.

3. Bestrijk de bovenkant en de randen met de losgeklopte eierdooier. Maak je de hartige variant? Bestrooi de krans dan ook met verse tijm.

4. Verlaag de oventemperatuur naar 175 °C. Bak de deegkrans 20 tot 25 minuten, tot hij goudbruin en knapperig is. Laat hem 5 tot 10 minuten afkoelen.

5. Snijd de krans met een scherp broodmes voorzichtig horizontaal doormidden. Je hebt nu een onderste en een bovenste helft.

HARTIGE VARIANT

1. Besmeer de onderste helft met vijgenjam. Verdeel de ibericoham en vervolgens de Gruyère over de jam.

2. Leg de bovenste helft van de krans erop. Garneer met cress en snijd de krans in stukken.

ZOETE VARIANT

1. Besmeer de onderste helft met aardbeienjam. Leg de bovenste helft van de krans erop.

2. Leg de krans op een rond bord. Vul de opening in het midden met rood fruit. Bestrooi met poedersuiker en garneer met een muntblaadje. Snijd de krans in stukken en serveer.



Zoetekauw?
Ook heerlijk met rood fruit!

SUNRISE BENEDICT BAGEL
met fris-zure rode ui

35 - 40 MINUTEN | 4 PERSONEN | ONTBIJTGERECHT

✦✦✦✧✧

INGREDIËNTEN

- 12 plakjes ontbijtspek
- 1 rode ui, in dunne ringen
- 3 el wittewijnazijn
- 1 el suiker
- 4 eierdooiers
- 240 ml witte wijn
- Sap van 1 citroen
- 4 eieren
- 40 ml azijn
- 150 g gesmolten boter
- 4 bagels
- 1,5 tot 2 l water
- Bieslook, fijngesneden
- Gerookt paprikapoeder
- Rucola
- Peper en zout
- Vershoudfolie

BEREIDING

1. Doe de rode ui in een afsluitbaar potje of schaaltje en meng met de wittewijnazijn, suiker en een snufje zout. Laat minimaal 10 minuten staan.

2. Maak de hollandaisesaus. Klop hiervoor de eierdooiers met de witte wijn, citroensap, peper en zout in een hittebestendige kom. Verwarm au bain-marie en blijf kloppen tot het mengsel bindt. Voeg daarna de gesmolten boter al kloppend in een dun straaltje toe. Houd een klein beetje van de gesmolten boter apart om later de folie in te vetten.

3. Breng 1,5 tot 2 liter water met 40 ml azijn tegen de kook aan. Bekleed, voor het pocheren van de eieren, een kopje met een ruim stuk vershoudfolie en bestrijk de folie met de apart gehouden gesmolten boter. Breek een ei in het kopje. Draai de folie boven het ei bij elkaar, druk voorzichtig de lucht eruit en knoop dicht. Herhaal dit met de andere eieren. Laat de pakketjes voorzichtig in het zachtjes pruttelende water zakken en pocheer circa 4 tot 5 minuten, tot het eiwit gestold is en de dooier nog zacht is. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en verwijder voorzichtig de folie.

4. Bak het ontbijtspek krokant in een pan.

5. Snijd de bagels open en rooster of bak ze kort af. Beleg elke onderste helft met 3 plakjes spek en een gepocheerd ei. Lepel de hollandaisesaus erover en werk af met bieslook, ingelegde rode ui, gerookt paprikapoeder en rucola.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 873 KCAL (3636 KJ). VET: 54,5 G (WAARVAN 19,9 G ONVERZADIGD). EIWIT: 27,1 G. KOOLHYDRATEN: 55,9 G.



Kerst verbindt jong en oud

Het aftellen naar Kerstmis is in volle gang. Dat betekent ook: nadenken over het kerstdiner. Hoe zet je een mooi, feestelijk menu klaar waar iedereen van geniet en mooie herinneringen aan overhoudt? Aan een Brabantse keukentafel spreken we oma Netty, dochter Hinne en kleinzoon Olivier over hun ideeën voor het kerstdiner van 2026.

Kerst draait voor veel mensen om samen zijn, tradities en een tafel vol lekkers. Voor Olivier is dat laatste zonder twijfel het belangrijkst. “Eten!” zegt hij resoluut. Hij verheugt zich nu al op het kerstontbijt. “Dan genieten we samen van zelfgemaakte kaneelbroodjes, croissantjes en versgeperst sap.”

Op eerste kerstdag bezoekt het gezin traditiegetrouw de kerststal in de Sint-Jans-kathedraal in Den Bosch. De indrukwekkende kathedraal en de sfeervolle kerststal maken dat tot een vast onderdeel van hun kerstdag. Daarna gaat het gezin naar huis, waar opa en oma aanschuiven voor het kerstdiner.

Traditie en vernieuwing

Oma heeft het kerstmenu de afgelopen decennia flink zien veranderen. “In mijn jeugd was het soep en draadjesvlees”, blikt ze terug. “Later kwam de gevulde kalkoen, toen de kleinkinderen kwamen, was gourmetten een tijdlang vaste prik.” Maar sommige dingen veranderen niet. “Pasteitjes!” roept Olivier. “Inderdaad, dat is echt een familietraditie”, lacht zijn moeder Hinne. “Mijn moeder heeft een recept voor runderragout van haar moeder geërfd, en dat papiertje koesteren we. De enige discussie daarover komt van mijn man. Hij heeft Belgische roots, en daar eten ze ‘vol-au-vent’ met kippenragout. Maar daar beginnen wij niet aan...”

Op andere vlakken kan manlief zijn ei wel kwijt. Hij is vaak degene die de volgende gang bereidt: een mooi stuk vlees. “Vorig jaar bijvoorbeeld een bavette, op een speciale manier gegaard”, zegt Hinne. “Voor opa maken we trouwens wel altijd een stukje varkenshaas erbij”, vult oma aan. Net als bij veel families is het kerstdiner hier dus een dynamisch geheel rondom een paar gekoesterde tradities. “Dat vind ik wel mooi”, zegt Hinne. “Bij elke generatie, of bij elke nieuwe partner die aanhaakt, versmelten er weer een paar tradities.”

Het menu voor dit jaar

Zo vallen de puzzelstukjes voor het kerstdiner langzaam in elkaar. Oma: “We beginnen eigenlijk altijd met een heldere bouillonsoep met stokbrood. Daarna serveren we bijvoorbeeld carpaccio of vitello tonnato als voorgerecht. Soms kiezen we er ook voor om meteen door te gaan met pasteitjes.” Het hoofdgerecht is een klein maar goed vleesgerecht met

verse groenten en salade, en als dessert een bavarois met slagroom." Olivier: "Of zullen we ijstaart doen?"

Iedereen kookt mee

Een kerstdiner is al met al aardig wat werk, maar niet meer de stressvolle aangelegenheid van vroeger, zegt oma. "Toen deed ik alles zelf: boodschappen, koken, alles. Nu doet iedereen mee." Ook de kinderen? "Ik help soms bij het snijden van de komkommers", zegt Olivier, "maar verder dek ik vooral de tafel. Kaarsjes neerzetten en zo." Hinne: "En dat is ook belangrijk. Als er zorg aan de tafel is besteed, voel je je extra welkom." Dat geldt ook voor de voorbereiding in de keuken. "We doen veel zelf", zegt Hinne, "maar we willen ook graag dat er ruimte is voor gezelligheid en voor elkaar, dus als iets makkelijk kan, staan we daar ook voor open."

Je proeft het verschil

Een extra reden om de Keurslager bij het kerstdiner te betrekken – naast de kwaliteit van het vlees, zegt oma. "Je proeft echt wel het verschil. Maar inderdaad, we laten ook weleens een gourmetpakket samenstellen en kiezen daar mooie kant-en-klare sauzen bij." Hinne: "En je krijgt praktisch advies voor de bereiding. Belangrijk, want goed vlees is alleen lekker als de bereiding klopt. "Dan is het fijn dat je even precieze aanwijzingen krijgt voor bijvoorbeeld het garen van een biefstukje, want dat luistert heel nauw. Of dat je bij spareribs – bij ons vaste prik op tweede kerstdag – speciale bereidingszakken voor in de oven meekrijgt."

De volgende generatie

Toch lijkt het erop dat Olivier toe is aan een stap richting de keuken. Hij heeft de liefde voor lekker eten duidelijk met de paplepel ingegoten gekregen, en heeft wel enkele ideetjes. "Laatst ben ik met papa uiteten geweest en hebben we Wagyu-rundvlees gegeten, dat was echt zó lekker."
Toe maar, zie je Hinne denken. "Wagyu is inderdaad wel iets echt bijzonders. Het zal waarschijnlijk niet standaard in het assortiment van een Keurslager zitten, maar je kunt het ongetwijfeld bestellen." En áls je een gepaste gelegenheid daarvoor zoekt, is het kerstdiner natuurlijk geen slecht idee. "Weet je wat, als jij nu met papa dit jaar in de keuken gaat staan, dek ik de tafel wel..." ✦

HET FAMILIERECEPT: *Oma Netty's pasteiragout*



INGREDIËNTEN:
Soepvlees (met een mergpijpje voor extra smaak), uien, champignons, boter, bloem.

BEREIDING
1. Trek eerst een bouillon door het soepvlees met het mergpijpje langzaam gaar te laten trekken. Haal het vlees eruit zodra het gaar is en trek het met twee vorken uit elkaar.
2. Bak de uien en champignons aan.
3. Smelt boter, roer er bloem doorheen en voeg beetje bij beetje de bouillon toe, goed roerend zodat er geen klontjes ontstaan.
4. Schep de gebakken uien en champignons erdoorheen
5. Voeg het uit elkaar getrokken vlees toe.
6. Serveer het in pasteibakjes.

FAVORIETEN *met kerst*

Jaar na jaar duiken dezelfde favorieten op. Bovenaan staat (nog steeds):

✦ De rollade: klassiek varkensvlees, gevuld of gekruid, ideaal om royaal in mooie plakken aan tafel te snijden.

✦ Ook gourmet met een mix van rund, varken en kip blijft ongekend populair. Het is een gezellige manier van tafelen, makkelijk en voor iedereen anders, omdat iedereen zijn eigen favoriete stukje kan bereiden.

✦ Varkenshaas is de derde klassieker: mals, snel gaar en makkelijk te combineren met een feestelijke saus.

✦ Ook kiezen veel thuiskoks voor langzaam gegaard stoofvlees van rund: van draadjesvlees tot luxe boeuf bourguignon.

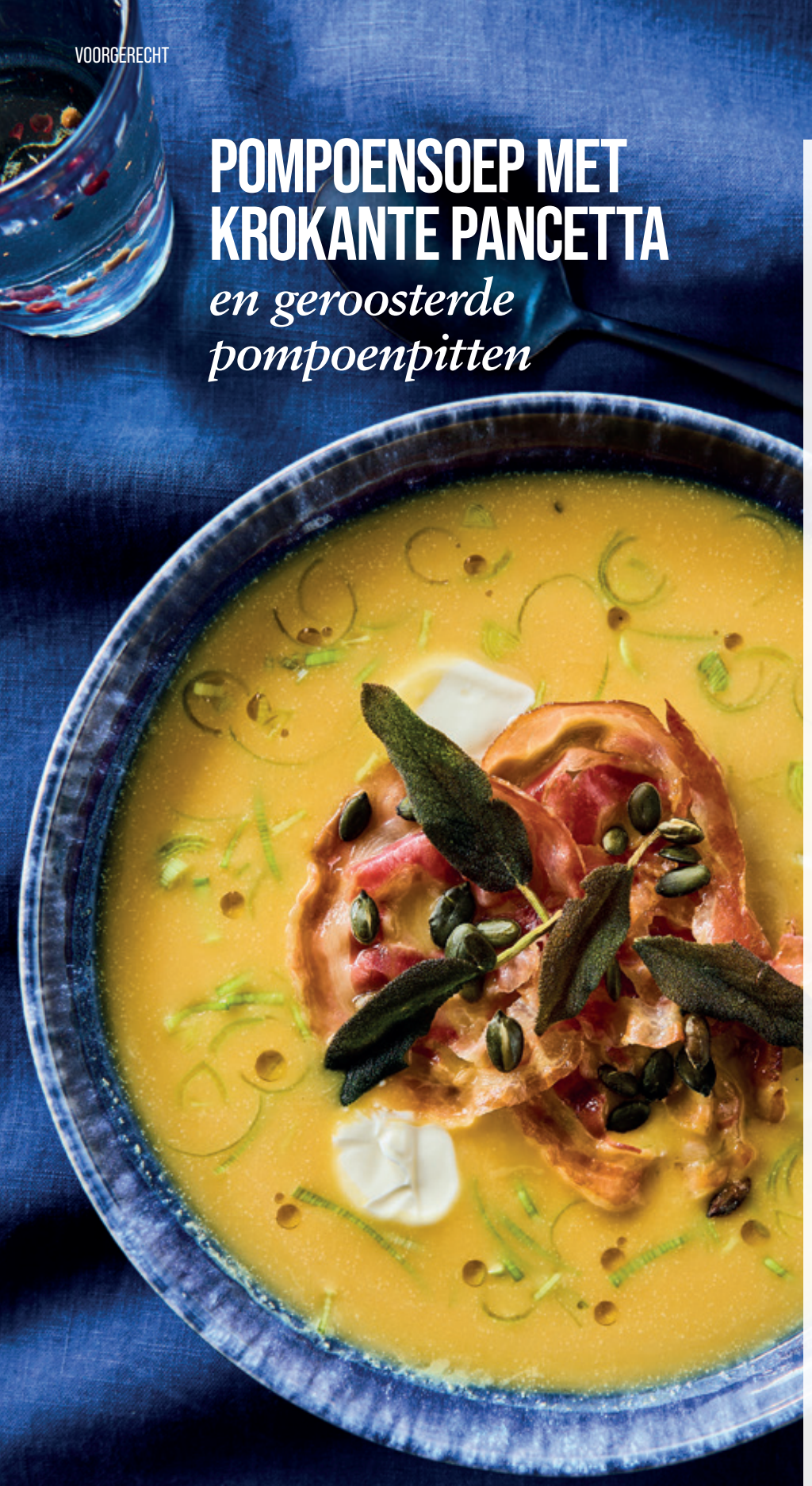
✦ En wie echt wil uitpakken, gaat voor gebraden gevogelte: een hele kip, eendenborst of (mini)-kalkoen als pronkstuk in het midden van de tafel.

✦

Bronnen: Hart van Nederland, Vlees-magazine en diverse receptplatforms.

POMPOENSOEP MET KROKANTE PANCETTA

en geroosterde pompoenpitten



50 MINUTEN | 4 PERSONEN | VOORGERECHT

INGREDIËNTEN

- 6 plakjes pancetta
- 1 flespompoen
- ½ winterpeen, in stukken
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, gesnipperd
- 1 dl witte wijn
- 1,5 l water
- 4 blokjes groentebouillon (40 g)
- 1 prei, in ringen
- 6 el crème fraîche
- 1 el sojasaus
- 5 el olijfolie
- 50 g geroosterde pompoenpitten
- 15 g salieblaadjes
- Peper en zout

BEREIDING

1. Verwijder het boven- en onderstuk van de pompoen en snijd eventuele onzuiverheden eruit. Snijd de pompoen dwars doormidden en haal met een lepel de zaden eruit. Snijd nu elke helft in blokjes.

2. Verhit 3 eetlepels olijfolie in een grote soeppan en fruit de ui samen met de knoflook.

3. Voeg de blokjes pompoen en winterpeen toe en roer door. Laat dit 5 minuten zachtjes bakken. Blus het af met de witte wijn en voeg eventueel een scheut water of bouillon toe. Laat het geheel iets inkoken.

4. Voeg het water, de bouillonblokjes en de helft van de gesneden prei toe en laat 30 minuten stoven tot de pompoen zacht is. Snijd ondertussen de pancetta in stukjes en bak deze zonder olie of boter krokant in een koekenpan. Zet apart.

5. Als de pompoen zacht is, voeg je de crème fraîche toe en pureer je alles met een staafmixer.

6. Voeg de rest van de prei toe aan de soep en breng op smaak met de sojasaus. Roer 1 minuut door en voeg eventueel peper en zout toe.

7. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan en bak kort een paar salieblaadjes krokant. Bewaar de olie voor garnering.

8. Schep de soep in kommen. Verdeel de krokante pancetta erover en leg er een paar salieblaadjes op. Voeg aan elke kom crème fraîche toe. Druppel vlak voor het serveren wat salieolie over de soep. Garneer eventueel met pompoenpitten.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 424 KCAL (1758 KJ). VET: 32,6 G (WAARVAN 21,3 G ONVERZADIGD). EIWIT: 12,2 G. KOOLHYDRATEN: 14,1 G.



CARPACCIO TOMPOUCE

met truffelcrème, Parmezaanse kaas en balsamicoparels

40 MINUTEN | 4 PERSONEN | VOORGERECHT

INGREDIËNTEN

- 250 g carpaccio
- 180 g bladerdeeg (4 plakjes)
- 12 zongedroogde tomaatjes
- 1 ei
- 45 g pijnboompitten
- 4 handjes rucola
- 4 el truffelmayonaise
- 1 el crème fraîche
- 40 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 50 g smaakparels balsamicoazijn
- Vene cress
- Peper en zout
- Bakpapier
- Diepvrieszakje

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.

2. Haal het bladerdeeg uit de vriezer. Verwijder het plastic, snijd elk plakje doormidden en laat de plakjes, op een met bakpapier beklede bakplaat, ontdooien.

3. Kluts een ei en bestrijk alle stukjes bladerdeeg met ei. Prik de helft van het bladerdeeg in met een vork.

4. Rooster de pijnboompitten in een koekenpan goudbruin (zonder olie of boter). Bak ondertussen de plakjes bladerdeeg in de voorverwarmde oven in 15 tot 25 minuten, tot ze goudbruin en gaar zijn. Snijd ze horizontaal doormidden.

5. Meng de truffelmayonaise met de crème fraîche. Smeer 1 helft van de tompouce in met de helft van dit mengsel. Doe de andere helft van het mengsel in een diepvrieszakje. Duw de inhoud van dit zakje naar één punt en draai het zakje dicht. Zorg dat alle luchtbellen uit het zakje geperst zijn. Knip een hoekje van het zakje af en spuit op elk bord wat toefjes.

6. Leg de rucola op het bladerdeeg met daarop de plakjes carpaccio. Voeg peper en zout naar smaak toe. Leg stukjes zongedroogde tomaat erop. Strooi de Parmezaanse kaas, de smaakparels met balsamicoazijn en de geroosterde pijnboompitten er overheen. Dek dit af met 'het dakje' van de tompouce.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 682 KCAL (2839 KJ). VET: 44,0 G (WAARVAN 20,9 G ONVERZADIGD). EIWIT: 24,5 G. KOOLHYDRATEN: 43,9 G.



HAAL ALLES UIT JE KERSTMENU
mét hulp van je Keurslager

De feestdagen zijn hét moment om extra uit te pakken in de keuken. Met een slimme voorbereiding, handige tips en de service van je Keurslager zet je ontspannen een feestelijke maaltijd op tafel.

Online bestellen
Wil je met kerst lekker koken én volop genieten van het moment? Je Keurslager helpt je graag op weg. Vraag bij jouw Keurslager of je online kunt bestellen en een afhaalmoment kunt afspreken. Zo weet je wanneer je bestelling klaarstaat. Dat maakt de voorbereiding overzichtelijk en geeft rust in de drukke aanloop naar de feestdagen.

Kant-en-klaar
Ook voor gemak ben je bij de Keurslager aan het juiste adres. Denk aan verse ovengerechten, soepen, sauzen en gourmetschotels die je feestmenu compleet maken. Zo houd jij tijd over voor de laatste feestelijke details in de keuken én voor je gasten.

Uitproberen
Een andere slimme tip: probeer je hoofdgerecht een paar weken voor de feestdagen al een keer uit. Koop bij je Keurslager hetzelfde stuk vlees, oefen de bereiding en noteer de juiste oventijd en kerntemperatuur. Zo weet je tijdens de feestdagen precies wat je moet doen.

De Keurslager als jouw partner
Vraag je Keurslager gerust om advies. Welke bereiding past bij dit stuk vlees? Hoe lang moet het rusten? En hoe snijd je het mooiste aan? Ook met de presentatie denkt je Keurslager graag mee. Een schaal met mooi gesneden vlees, verse kruiden en een klein schaaltje saus staat meteen feestelijk op tafel. Zo wordt koken met de feestdagen niet alleen lekker, maar vooral ook zorgeloos. Met de Keurslager als jouw partner in de keuken.



PIEMONTE
Vitello Tonnato

30 MINUTEN | 4 PERSONEN | VOORGERECHT

INGREDIËNTEN

- 240 g gebraden kalfsfricandeau (16 plakjes)
- 400 g verse, rauwe tonijn
- 2,5 el mayonaise
- 3 ansjovisfilets
- 2 el kappertjes
- 1 handje rucola
- 4 cherrytomaatjes
- 2 el olijfolie
- Peper en zout
- Sakura cress
- Bakpapier

BEREIDING

1. Haal de tonijn ongeveer 30 minuten voor het serveren uit de koelkast.

2. Verwarm de oven voor op 200 °C. Rooster de cherrytomaatjes in 5 minuten op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet apart.

3. Pureer de ansjovisfilets, 4 plakjes kalfsfricandeau, 1 eetlepel kappertjes (met vocht) en de mayonaise tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout. Is de saus te dik? Voeg dan 1 à 2 eetlepels water toe en meng opnieuw.

4. Verhit olijfolie in een koekenpan en bak 1 eetlepel kappertjes (zonder vocht) krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

5. Meng de rucola met een klein scheutje olijfolie en verdeel over de borden. Schep op elk bord de vitello tonnato-saus op de rucola.

6. Verhit vlak voor het serveren een scheutje olijfolie in een koekenpan. Bak de tonijn 1 tot 2 minuten per kant. De binnenkant mag rood of rauw blijven. Breng de tonijn op smaak met peper en zout.

7. Haal de tonijn uit de pan en snijd hem met een scherp mes in plakken. Verdeel de plakken over de borden. Garneer met de krokante kappertjes en cress.

8. Vouw de overige plakjes kalfsfricandeau losjes op en verdeel ze over de borden. Leg de geroosterde cherrytomaatjes erbij en garneer met de krokante kappertjes en cress.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 209 KCAL (875 KJ). VET: 11,4 G (WAARVAN 8,7 G ONVERZADIGD). EIWIT: 25,6 G. KOOLHYDRATEN: 0,8 G.

DRANKSUGGESTIES

NEGRO ROERO ARNEIS DOCG SERRA LUPINI, FLES 0,75 L
VEDETT EXTRA PILSNER, FLES 33 CL

EEN KWESTIE VAN GEDULD: *We*

Bij Keurslagerij Cees Blokdijk in Medemblik hoort het kersthammetje tot de vaste favorieten tijdens de feestdagen. Eigenaar Jaimie Olthoff over Limburgs kloostervarken, de West-Friese volgorde en waarom een échte ham simpelweg drie dagen tijd nodig heeft.



Jaimie Olthoff: "Met kerst draait het voor mij om samen genieten én een ham waar je drie dagen de tijd voor neemt om te bereiden."

In december ruik je het al bij binnenkomst: beukenrook. In het achterhuis van Keurslager Cees Blokdijk in Medemblik liggen kleine hammetjes van net iets meer dan een kilo klaar voor de rookkast. Aan het roer van de Keurslagerij staat Jaimie Olthoff, die de zaak een aantal jaar geleden overnam van naamgever Cees.

Limburgs kwaliteitsvlees

Dat het vlees van Meat Limburg (voorheen Livar) komt, is voor Jaimie geen ingewikkelde keuze. Livar staat voor Limburgs Varken: een streekproduct uit Zuid-Limburg dat sinds eind jaren negentig wordt geproduceerd in samenwerking met Abdij Lilbosch in Echt en een aantal kleinschalige varkenshouders. De dieren krijgen de ruimte om in hun eigen tempo te groeien en dragen het driesterren Beter Leven-keurmerk. "Cees werkte er al mee toen ik hier binnenkwam, en die lijn heb ik bewust doorgezet", vertelt Jaimie. "Omdat de kwaliteit constant goed is en je weet wat je in huis haalt. Het is écht kwaliteitsvlees, met precies de juiste hoeveelheid vet en marmering. Daar zit de smaak in. Je ziet het ook aan hoe het vlees in de toonbank ligt: mooi droog, zonder overtollig vocht. Dat heeft alles te maken met hoe zo'n dier heeft geleefd. Kortom: de perfecte basis voor een lekkere kerstham."

Drie dagen werk

De weg van rauwe beenham naar feestelijke kerstham is lang, vertelt Jaimie. "Wij maken de rauwe beenhammetjes schoon en zetten ze in de pekel: een mengsel van zout, water en een pekelaroma. Meer dan dat gebruiken wij bewust niet. Geen kruidenmix, geen andere smaakmakers: die heeft zo'n ham gewoon niet nodig."

Smeulend beukenhout

Na een nacht rusten worden de hammetjes met de hand opgebonden en gaan ze een uur of zes de rookkast in, op lage temperatuur boven smeulend beukenhout. Daarna nog een nacht rusten, en de volgende dag pas gaan ze vacuüm een warmwaterbad in om af te garen. Jaimie: "Je bent zo drie dagen verder, van het moment van binnenkomst tot een heerlijk hammetje dat zo de winkel in kan."

West-Friese ham

Nog even terug naar die rookkast. Bij Keurslagerij Cees Blokdijk worden de hammetjes gerookt boven beukenhout.

st-Friese kerstham

Jaimie en zijn team kiezen daar bewust voor, legt hij uit. “Bij eikenhout krijg je een krachtigere, iets scherpere rooksmaak die sneller overheerst. Beuken is milder en ronder, en dat past beter bij onze ham.” En dan is er nog een West-Friese eigenaardigheid, lacht Jaimie. “De meeste slagers koken hun ham eerst en roken hem pas daarná. Hier bij ons is het dus andersom: eerst roken, dán garen. Dat maakt een groot verschil voor de smaak. Als je eerst kookt, zit de ham al vol vocht en trekt de rook er nauwelijks meer in; je proeft vooral het zout. Met onze volgorde pakt hij die rooksmaak veel dieper op. Dat is voor ons hét kenmerk van een West-Friese ham: die echte, volle rooksmaak.”

Thuis op de kersttafel

De klant krijgt de ham vacuüm verpakt mee en hoeft hem thuis alleen nog op te warmen: 50 minuten in een voorverwarmde oven op 140 °C. Jaimies tip: lak de kerstham halverwege af met een honingmosterdmarinade, en dan aan het einde nóg een keer. “Daarna snijd je de ham in plakken en zet je de ham direct op tafel”, vertelt Jaimie. “Heerlijk met Roseval-aardappeltjes, haricots verts en spruitjes met spekjes. Maar hij combineert net zo mooi met geroosterde groenten, een frisse salade of bijvoorbeeld knolselderij uit de oven. Zo geef je er makkelijk een eigentijdse draai aan.”

Samen op de bank

Thuis houdt Jaimie in deze feestelijke periode van precies datzelfde klassieke. “Met kerst eten wij altijd lekker traditioneel met de familie: haricots verts, spruitjes, witlof met ham en kaas.” Lachend: “Het vlees regel ik, de rest mogen de anderen doen. Wat kerst tot slot zo bijzonder maakt? Dat je na al die drukke weken eindelijk zelf mag genieten van iets waar je zo hard aan gewerkt hebt. Rustig met je gezin op de bank, iedereen weer bij elkaar: dáár doe je het uiteindelijk allemaal voor.”



Wat eten we met KERST?

37%
kiest voor gourmet als kerstdiner

Groei consumptie van wild (2024-2025):
+10%

Gemiddelde prijs van een kerstmenu:
€ 86,-

18%
eet rollade met kerst

±77%
eet vlees met kerst (2025)

Bronnen: Hart van Nederland, WUR, Slagersvak en Foodies Magazine

SMAAK *zonder* CONCESSIES





Met de **Guilt Free sauzen** hoef je je minder schuldig te voelen en kan je toch lekker blijven genieten van je saus. De sauzen zijn veelzijdige en smaakvolle sauzen, geschikt voor diverse gerechten – van snacks tot volledige maaltijden. Serveer sauzen die passen bij snacks, burgers, bowls, wraps en lunchgerechten. Geen toegevoegd suiker, geen kunstmatige zoetstoffen, wél de vertrouwde smaak.

- Zonder toegevoegd suiker
- 0% kunstmatige zoetstoffen
- Voor gerechten van snacks tot volledige maaltijd
- Gemaakt met kruiden & specerijen van Verstegen
- Vega

Met **Verstegen** voeg je écht wat toe.

Verstegen
SPICES & SAUCES



SMOKEY HONEY BEENHAM

met geroosterde groenten en krieltjes

3,5 - 4 UUR (EXCLUSIEF 24 UUR PEKELEN) | 4 PERSONEN | HOOFDGERECHT

INGREDIËNTEN

- 1,2 kg rauwe, onbewerkte beenham met vetrand
- 3 el olijfolie
- 2 el bloemenhoning
- 1 el bruine suiker
- 1 aubergine
- 3 el Smokey BBQ-saus met honing
- 1 courgette
- 2 rode uien
- 400 g krieltjes
- 250 g cherrytomaten
- Aluminiumfolie

VOOR HET PEKELBAD

- 5 dl warm water
- 8 el zeezout
- 1 el zwarte peperkorrels
- 5 dl appelsap
- 1 el kruidnagels
- 5 laurierblaadjes
- 1 l koud water

BEREIDING

1. Breng het water aan de kook en los het zeezout erin op. Voeg de peperkorrels, kruidnagels en laurierblaadjes toe. Laat het vocht volledig afkoelen en meng het daarna met appelsap en koud water.

2. Leg de beenham in het afgekoelde pekelbad en zorg dat hij helemaal onder staat. Laat de ham minimaal 24 uur pekelen in de koelkast.

3. Haal de beenham uit het pekelbad, spoel hem kort af onder koud stromend water en dep goed droog. Snijd met een scherp mes een ruitpatroon in de vetrand. Meng de olijfolie, bloemenhoning, bruine suiker en de Smokey BBQ-saus met honing en wrijf de ham daar royaal mee in.

4. Verwarm de oven voor op 170 °C. Plaats de gepekelde en gemarineerde ham in een ondiepe braadslee minimaal 2 tot 2,5 uur in de oven. Rooster de ham onafgedekt zodat de ham een mooie kleur krijgt. Controleer of de ham gaar is door de kerntemperatuur te meten; deze moet 65 tot 68 °C zijn. Laat de ham daarna nog minimaal 30 tot 45 minuten rusten in de met aluminiumfolie afgedekte braadslee.

5. Snijd de aubergine, courgette en rode ui in stukken. Rooster de groenten 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C. Voeg de cherrytomaten toe en rooster nog 15 minuten, tot de groenten zacht en goudbruin zijn en de tomaatjes openbarsten.

6. Was de krieltjes (indien nodig) en maak ze droog. Wrijf de krieltjes in met zout, peper en olijfolie. Rooster de krieltjes op 200 °C en keer ze om na 15 minuten.

7. Serveer de ham met de groenten en krieltjes.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 523 KCAL (2203 KJ). VET: 14,3 G (WAARVAN 10.1 G ONVERZADIGD). EIWIT: 54,5 G. KOOLHYDRATEN: 41,6 G.

DRANKSUGGESTIES

- DR. LOOSEN DR. L RIESLING, FLES 75 CL
- HERTOG JAN KARAKTER, FLESJE 30 CL

DE ROLLADE *als kerstk*

Bij Keurslager Van Caulil in Etten-Leur runnen broer en zus Jeffrey en Bianca Faes samen de zaak. Rond de feestdagen is de varkensrollade een vertrouwde klassieker. Jeffrey en Bianca vertellen over Belgisch kwaliteitsvlees, handgeknoopte rollades en een goede voorbereiding op de kerstdagen.

Vanaf half december draait Keurslager Van Caulil op volle toeren. Achter de toonbank wordt gesneden, gewogen en geadviseerd; in de keuken liggen rijen rollades klaar om opgebonden te worden. Te midden van alle drukte doen Jeffrey en Bianca rustig hun werk. December is een marathon, maar juist in die drukte komt hun vakmanschap volledig tot zijn recht.

De alleskunner op tafel

Dat klanten rond de feestdagen graag voor een varkensrollade kiezen, verbaast Jeffrey allerminst. “Een rollade is wat ons betreft de alleskunner op de feesttafel. Hij combineert net zo makkelijk met klassieke aardappels als met lichtere, groentegerichte gerechten. Denk aan geroosterde groenten, een frisse salade met citrus of bijvoorbeeld venkel en appel. Ook qua saus kun je alle kanten op: van een lichte jus met kruiden tot een frisse mosterd- of yoghurtsaus. De rollade past zich moeiteloos aan.”

Nog een belangrijk voordeel in deze drukke periode: je kunt een rollade goed vooraf bereiden, vertelt Bianca. “Vooral een procureurrollade is daar heel geschikt voor. Die bevat wat meer vet, waardoor hij sappig blijft. “Je kunt hem vooraf rustig laten garen, bijvoorbeeld vacuüm verpakt in een warm waterbad tot een kerntemperatuur van circa 68 °C. Op de dag zelf hoef je de rollade dan alleen nog even aan te braden, voor een mooie korst.”



Jeffrey en Bianca Faes van Keurslager Van Caulil combineren traditie en precisie in de drukste periode van het jaar, waarin hun ambacht centraal staat.

lassieker

Vlees met een verhaal

Voor rollades werkt Keurslager Van Caulil al zo'n vijftien jaar met Duroc d'Olives, een Belgisch kwaliteitsvarkensras dat ze ontdekten op een vakbeurs. Jeffrey: "De dieren krijgen voer waarin onder meer olijfolie is verwerkt, en dat zorgt voor een mooie vetverhouding. Het vlees blijft mooi mals tijdens het garen en heeft van zichzelf al veel smaak. Daardoor heb je nauwelijks kruiden nodig. Peper en zout zijn eigenlijk voldoende."
Bianca vult aan: "Het is sowieso belangrijk om altijd bij dezelfde boer in te kopen. Elk dier is anders, maar door consequent met vaste partijen te werken, garandeer je een constante kwaliteit. En dat is precies wat een klant bij ons mag verwachten."

Met de hand geknoopt

Een ambachtelijke rollade herken je volgens Bianca al op het eerste oog. "Onze rollades worden met de hand opgebonden, met touwtjes. Geen netje eromheen dus, zoals je weleens ziet bij een rollade uit de supermarkt. Die touwtjes houden de rollade mooi compact en gelijkmatig van vorm. Na het garen knip je ze één voor één los, zodat je hem netjes kunt aansnijden. Bij een netje haal je in één keer de spanning eraf en valt de rollade sneller uit elkaar."

"VAKMANSCHAP IN ELKE ROLLADE"



Door de rollades met de hand te knopen, blijven ze mooi compact en gelijkmatig van vorm.

Eerst proefdraaien

Wie voor het eerst een rollade op de kersttafel zet, krijgt van Jeffrey één duidelijk advies: ga vooraf al een keer proefdraaien. "Koop een paar weken voor kerst eens een kleinere rollade bij je Keurslager en test het thuis een keer uit. Gebruik een kernthermometer en ga vooraf na bij welke garing je de rollade het lekkerst vindt. Voor een varkensrollade ligt dat meestal tussen de 65 en 70 °C; iets lager voor extra sappigheid, iets hoger als je hem wat steviger wilt. Laat het vlees na het garen altijd nog even rusten, zodat de sappen zich goed verdelen."
"En", voegt hij eraan toe, "zet vooraf alles klaar wat je nodig hebt. Dan kun je je op de dag zelf rustig op het koken richten."

Kerst bij de familie Faes

Hoewel ze in december dagenlang met de feestmaaltijden van anderen bezig zijn, houden Bianca en Jeffrey hun eigen kerst graag overzichtelijk. "Eerste kerstdag ga ik altijd bij mijn schoonouders eten", vertelt Jeffrey. "Lekker gourmetten, gezellig en rustig." Lachend: "Na al die drukke weken hoef ik thuis niet zelf nog de hele dag in de keuken te staan." En tweede kerstdag? "Iets makkelijks. Een mooie biefstuk, of een rollade op de Big Green Egg. Dat is nóg een tip: ook de winter leent zich prima voor barbecueën." Bianca houdt het met kerst zelf graag simpel: samen eten, even op adem komen en genieten van de rust na de drukte. Verder geniet ze tijdens de kerstperiode vooral van het contact met de klanten. "Klanten komen binnen met een recept of een idee, vaak nog twijfelend over wat ze precies willen. Daar helpen we hen graag verder mee. En als ze dan ná kerst terugkomen om te vertellen dat het gerecht zo'n succes was, dan weet je weer waar je het voor doet."

Croma
VOOR PERFECT VLEES

HOU JE VAN VLEES, BAK JE IN CROMA



VARKENSROLLADE
met zongedroogde tomaatjes

40 - 60 MINUTEN | 4 PERSONEN | HOOFDGERECHT

INGREDIËNTEN

- 800 g varkensfilet voor rollade
- 120 g dungesneden gedroogd buikspek
- 75 g boter
- 150 g half zongedroogde tomaten
- 14 g zeezout (fijn)
- 2 g grove, zwarte peper
- 1 tl gedroogde rozemarijn
- 30 g pijnboompitten
- Slagerstouw
- Aluminiumfolie
- Kernthermometer

BEREIDING

1. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan in 2 à 3 minuten goudbruin. Laat ze afkoelen en hak ze grof. Meng ze met de half gedroogde zontomaten en de gedroogde rozemarijn.

2. Maak met een scherp mes twee lange, diepe sneden in de lengte van de varkensfilet. Snijd niet helemaal door. Vul de sneden met het tomaten-pijnboompitten-mengsel en breng het vlees op smaak met zwarte peper en zeezout.

3. Leg acht stukken slagerstouw met gelijke tussenruimte naast elkaar. Leg de gevulde varkensfilet erop en vorm het vlees tot een mooie, ronde rollade. Leg de plakken gedroogd buikspek overlappend over de bovenzijde van het vlees. Bind de rollade stevig op met het slagerstouw.

4. Verwarm de oven voor op 125 °C. Verhit de boter in een braadpan tot deze is uitgebruist en licht goudbruin kleurt. Braad de rollade rondom aan, met de spekzijde als laatste zodat deze goed blijft zitten.

5. Leg de rollade in een braadslee en steek een vleesthermometer in het dikste deel van het vlees. Gaar de rollade in de oven tot een kerntemperatuur van 63 °C is bereikt.

6. Neem de rollade uit de oven, dek losjes af met aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten. Verwijder het touw en snijd de rollade in plakken.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 616 KCAL (2572 KJ). VET: 35,6 G (WAARVAN 15,8 G ONVERZADIGD). EIWIT: 49,2 G. KOOLHYDRATEN: 22,5 G.

DRANKSUGGESTIES

VILLA TRASQUA CHIANTI CLASSICO BIO, FLES 75 CL
LA TRAPPE DUBBEL, FLESJE 33 CL

TIP

GA JE LIEVER VOOR GEMAK? VRAAG JE KEURSLAGER OM EEN KANT-EN-KLARE VERSGEMAAKTE ROLLADE.

GEGRILDE TOMAHAWK
met groenten



TIP
KIJK VOOR MEER FEESTELIJKE BBQ-RECEPTEN OP BIGGREENEGG.NL

40 MINUTEN | 4 PERSONEN | HOOFDGERECHT

INGREDIËNTEN

- 2 dubbele varkenstomahawks
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- 2 teentjes knoflook
- 2 el olijfolie
- 2 rode puntpaprika's
- 2 gele puntpaprika's
- 2 grote uien
- 12 groene asperges
- Zeezout en peper, naar smaak
- Cast Iron Grid (gietijzeren rooster)
- Kernthermometer

BEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan, plaats het gietijzeren rooster en breng de temperatuur naar 210 °C.

2. Leg de tomahawks op het werkblad. Rits de blaadjes van de tijm en de naaldjes van de rozemarijn en hak ze fijn. Pel de knoflook en hak de teentjes fijn. Meng de kruiden en de knoflook door de olijfolie en wrijf de tomahawks aan beide kanten in met dit mengsel.

3. Snijd de harde uiteinden van de groene asperges. Pel de uien en snijd ze in ringen van ongeveer 2 centimeter dik.

4. Bestrooi de tomahawks naar smaak met zeezout en peper en leg ze samen met de puntpaprika's op het rooster. Sluit het deksel en gril het vlees ongeveer 3 minuten.

5. Draai het vlees vervolgens een kwartslag voor die perfecte grillruit en gril het nog eens 3 minuten. Keer het vlees om en gril het nog twee keer 3 minuten, totdat het een kerntemperatuur van 70 °C heeft bereikt. Controleer de kerntemperatuur van de tomahawks met de kernthermometer. Laat de tomahawks indien nodig langer garen en keer ze regelmatig.

6. Gril de puntpaprika's 6 tot 8 minuten en keer ze regelmatig, zodat de velletjes rondom zwart blakeren. Sluit na elke handeling het deksel.

7. Haal de gepofte puntpaprika's en de tomahawks van de Big Green Egg zodra ze klaar zijn.

8. Leg de groene asperges en de uienringen op het rooster. Sluit het deksel en gril de asperges en uien ongeveer 5 minuten. Keer ze halverwege om. Verwijder intussen de steeltjes, de velletjes en de zaadlijsten van de gepofte puntpaprika's.

9. Haal de asperges en de uienringen van de Big Green Egg en serveer ze samen met de gegrilde puntpaprika's bij de tomahawks.

5 UUR | 4 PERSONEN | HOOFDGERECHT

PULLED BEEF
met gestoofde uitjes



INGREDIËNTEN

- 1,5 kg rundernek
- 2 el olijfolie
- 4 el BBQ-saus
- 1 takje bladpeterselie
- 24 marloeskes (kleine uitjes)
- 1 el honing
- 3 el balsamicoazijn
- 100 ml kalfsfond
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- Aluminiumfolie
- Rvs rooster
- ConvEGGtor (hitteschild)
- Gietijzeren pan
- Vleesklauwen
- Vijzel

INGREDIËNTEN RUB

- 5 g jeneverbessen
- 10 g zwarte peperkorrels
- 15 g mosterdzaad
- 5 g venkelzaad
- 5 g komijnzaad
- 15 g gerookte paprikapoeder (zoet)
- 10 g knoflookgranulaat
- 15 g madras kerriepoeder
- 5 g gemalen nootmuskaat
- 5 g gemalen gember
- 1 g gemalen kruidnagel
- 175 g fijn zout
- 125 g donkere basterdsuiker

BEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan, plaats het rvs rooster en breng de temperatuur naar 140 °C. Pel intussen de marloeskes.

2. Verwarm de olijfolie in de gietijzeren pan op het rooster. Voeg de marloeskes toe, sluit het deksel en bak ze goudbruin. Roer ze tussendoor af en toe om.

3. Meng de honing door de marloeskes en laat ze karamelliseren. Blus af met de balsamicoazijn en de kalfsfond en voeg het takje tijm en de rozemarijn toe. Verwijder het rooster, plaats het hitteschild en zet hierop de druippan. Leg het rooster terug, zet de gietijzeren pan weer op het rooster, sluit het deksel en laat de marloeskes ongeveer 30 minuten stoven, totdat ze zacht zijn.

4. Maal intussen voor de rub de jeneverbessen, zwarte peperkorrels, het mosterdzaad, venkelzaad en komijnzaad fijn in een vijzel. Meng alle ingrediënten voor de rub en meet 5 eetlepels af. Bewaar de rest van de rub in een afgesloten bakje voor een volgende keer.

5. Wrijf de rundernek eerst in met de olijfolie en vervolgens met de afgemeten rub. Haal de gietijzeren pan met de uitjes van de Big Green Egg en laat de marloeskes in het stoofvocht afkoelen. Leg de rundernek op het rooster, sluit het deksel en breng de temperatuur naar 120 °C. Laat het vlees ongeveer 2,5 uur garen.

6. Haal de rundernek van de Big Green Egg en bestrijk het vlees rondom met de BBQ-saus. Wikkel het vlees in drie lagen aluminiumfolie en leg het terug op het rooster. Breng de temperatuur naar 140 °C en laat de rundernek nog 1 tot 1,5 uur verder garen. Draai de ingepakte rundernek tijdens het garen twee keer om.

7. Haal de ingepakte rundernek van de barbecue en verwijder voorzichtig de aluminiumfolie. Pluk het vlees met behulp van de vleesklauwen tot pulled beef. Schep de gestoofde marloeskes uit het stoofvocht en pluk de blaadjes van de peterselie.

8. Serveer de pulled beef met de marloeskes en garneer met peterselie.



GEGRILDE LONGHAAS
met gerookte aardappels en gegrilde ui

95 MINUTEN | 4 PERSONEN | HOOFDGERECHT ✦✦✦✧✧

INGREDIËNTEN
- 800 g longhaas
- 2 el olijfolie
- Zwarte peper
- Zeezout
- 3 rode uien
- 1 bos tijm
- 1 bos rozemarijn

VOOR DE AARDAPPELS
- 1 kg Nicola aardappels
- ½ bol verse knoflook, in de breedte gehalveerd
- 1 flinke tak tijm
- 1 flinke tak rozemarijn
- Rooksnippers van appelhout
- Rvs rooster
- ConvEGGtor

VOOR DE KRUIDENBOTER
- 2 teentjes knoflook
- 200 g boter, op kamertemperatuur
- 80 g rucola
- Versgemalen witte peper
- Fleur de sel

VOOR DE GARNERING
- 5 bieslookbloemetjes
- 5 g rucola

BEREIDING

1. Haal de longhaas uit de koelkast en verwijder eventuele vliezen en losse stukjes vet. Schil de aardappels en kook ze in een pan met lichtgezouten water, de knoflook, de tijm en de rozemarijn ongeveer 20 minuten, totdat ze gaar zijn. Steek intussen de houtskool in de Big Green Egg aan en breng de temperatuur naar 140 °C.

2. Giet de aardappels af en laat ze iets afkoelen. Pel voor de kruidenboter de knoflook en hak de teentjes fijn. Doe de knoflook samen met de overige ingrediënten voor de kruidenboter in de kom van een keukenmachine en maal fijn. Zet de kruidenboter apart.

3. Snijd de aardappels in plakjes van 2 tot 3 centimeter dik en verdeel ze over een gietijzeren koekenpan.

4. Strooi een handje rooksnippers van appelhout op de gloeiende houtskool. Plaats de convEGGtor en het rvs rooster in de Big Green Egg. Zet de koekenpan met de aardappels op het rooster, sluit het deksel en laat de aardappels ongeveer 20 minuten roken. Houd hierbij een temperatuur van ongeveer 90 °C aan.

5. Haal de aardappels van de barbecue. Plaats de koekenpan op het rooster met de ConvEGGtor. Sluit het deksel en breng de temperatuur naar 220 °C.

6. Wrijf de longhaas rondom in met de olijfolie en bestrooi met versgemalen zwarte peper en zeezout naar smaak. Leg de longhaas op het rooster en gril het vlees ongeveer 2 minuten. Draai het vlees een kwartslag en gril nog eens 2 minuten. Keer het vlees om en gril nogmaals 2 keer 2 minuten. Sluit na elke handeling het deksel. Pel intussen de rode uien en snijd ze in plakken van ongeveer 2 centimeter dik.

7. Leg de tijm en de rozemarijn op het rooster en leg de longhaas hierop. Leg de plakken rode ui ernaast. Gaar de longhaas totdat het vlees een kerntemperatuur van 49 °C heeft bereikt.

8. Gril intussen de plakken rode ui ongeveer 2 minuten. Draai de plakken een kwartslag en gril nog eens 2 minuten. Keer de plakken ui om en gril nogmaals 2 keer 2 minuten. Sluit na elke handeling het deksel. Haal de longhaas van de barbecue en laat het vlees ongeveer 5 minuten rusten. Verwijder de koekenpan van de barbecue.

9. Verdeel de gegrilde plakken ui over de aardappels in de koekenpan. Snijd de longhaas op de draad in plakken en verdeel deze over het aardappel-uimengsel. Schep een aantal eetlepels van de kruidenboter op het vlees.

10. Zet de koekenpan op het rooster, sluit het deksel en laat het geheel nog 5 tot 7 minuten garen, totdat de kruidenboter is gesmolten.

11. Haal de koekenpan van de Big Green Egg en garneer met rucola en bieslookbloemetjes.

All I want for Christmas.



Big Green Egg®



ENTRECOTE
met rodewijnsaus

45 MINUTEN | 4 PERSONEN | HOOFDGERECHT ✦✦✦✧✧

INGREDIËNTEN

- 600 g entrecote (1 stuk), (150 g p.p.)
- 75 g ongezouten roomboter + 30 g extra
- 3 sjalotjes, fijngesnipperd
- 1 sjalotje, grofgesneden
- 250 ml rode wijn
- 400 ml runderfond
- 2 takjes verse tijm
- 1 tl rietsuiker
- 2 el zonnebloemolie
- Zeezout
- Peper en zout
- Aluminiumfolie
- Kernthermometer

BEREIDING

1. Haal de entrecote 30 minuten voor de bereiding uit de koelkast, zodat het vlees op kamertemperatuur komt.

2. Smelt 25 gram roomboter in een brede sauspan en fruit de fijngesneden sjalotjes 3 minuten op middelhoog vuur. Snijd ondertussen de overige 50 gram roomboter voor de saus in kleine blokjes en zet deze in de vriezer tot je de saus afmaakt.

3. Voeg de rode wijn toe aan de sjalotjes, breng aan de kook en laat 5 minuten inkoken. Voeg de runderfond en tijm toe en laat de saus 20 tot 30 minuten zachtjes pruttelen, tot ongeveer twee derde is ingekookt.

4. Breng de saus op smaak met een snufje rietsuiker en/of zout en zet het vuur uit. Haal de boterblokjes uit de vriezer en klop ze één voor één door de saus. Verwarm de saus daarna zo nodig alleen nog op laag vuur, zonder te laten koken.

5. Verhit zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de grofgesneden sjalot in 3 tot 5 minuten goudbruin en licht krokant. Schep uit de pan, laat uitlekken op keukenpapier en zet apart.

6. Verhit zonnebloemolie in een andere koekenpan op middelhoog tot hoog vuur. Bak de entrecote 2 minuten per kant. Voeg de 30 gram extra roomboter in klontjes toe en bak het vlees nog 1 minuut per kant.

7. Controleer de kerntemperatuur: voor medium-rare is ongeveer 50 °C een goed richtpunt. Haal de entrecote uit de pan en laat 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Snijd het vlees daarna in dunne plakken.

8. Serveer de entrecote met de rodewijnsaus en bestrooi met zeezout. Garneer met de gebakken sjalot en een takje tijm.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 511 KCAL (2127 KJ). VET: 32,8 G (WAARVAN 13,6 G ONVERZADIGD). EIWIT: 35,4 G. KOOLHYDRATEN: 7,2 G.

DRANKSUGGESTIES

- **SARTORI DI VERONA AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG, FLES 0,75 L**
- **WESTMALLE DUBBEL, FLES 33 CL**

HERTENBIEFSTUK
met pastinaakcrème, cantharellen en bramen-portsaus

45 - 60 MINUTEN | 4 PERSONEN | HOOFDGERECHT

INGREDIËNTEN

- 600 g hertenbiefstuk (150 g p.p.)
- 50 g roomboter
- 1 teen knoflook, gekneusd
- 2 takjes verse tijm
- 1 sjalot, gesnipperd
- 200 g cantharellen
- 60 g bramen
- Zeezout
- Zwarte peper
- Aluminiumfolie
- Affilla cress
- 30 g geroosterde hazelnoten

BRAMEN-PORTSAUS

- 100 ml rode port
- 150 ml wildfond
- 2 el bramenjam
- 100 g verse bramen

PASTINAAKCRÈME

- 600 g pastinaak
- 25 g roomboter
- 5 ml slagroom
- Snufje nootmuskaat

BEREIDING

1. Haal de hertenbiefstukken 30 minuten van tevoren uit de koelkast. Dep ze droog met keukenpapier en bestrooi ze met zeezout en zwarte peper.
2. Breng de rode port met wildfond en bramenjam aan de kook in een steelpan. Laat tot de helft inkoken tot een stroperige saus en zet apart.
3. Schil de pastinaak en snijd deze in blokjes. Kook ze in 15 minuten gaar in gezouten water. Giet de pastinaakblokjes af en stamp ze fijn met roomboter, slagroom en nootmuskaat. Zet apart met het deksel op de pan.
4. Smelt de roomboter in een hete koekenpan en bak de hertenbiefstukken op hoog vuur 2 minuten per kant bruin.
5. Voeg de knoflook en tijm toe aan de pan. Schep de bruisende boter continu over het vlees gedurende 1 minuut. Haal het vlees uit de pan, wikkel het losjes in aluminiumfolie en laat het 5 minuten rusten.
6. Fruit de sjalot in dezelfde pan en voeg de schoongemaakte cantharellen toe. Bak ze op hoog vuur in 3 minuten goudbruin. Verwarm ondertussen de pastinaakcrème op laag vuur en roer regelmatig. Verwarm ook de bramen-portsaus en voeg de laatste 2 minuten de verse bramen toe.
7. Trek met een lepel een streep warme pastinaakcrème over het bord. Snijd de hertenbiefstukken in schuine plakken en leg deze op de crème. Verdeel de gebakken cantharellen eromheen. Lepel de warme, glanzende bramen-portsaus naast het vlees. Garneer tot slot met enkele bramen, cress en voeg een crunch van geroosterde hazelnoten toe.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 510 KCAL (2131 KJ). VET: 20,1 G (WAARVAN 6,1 G ONVERZADIGD). EIWIT: 38,5 G. KOOLHYDRATEN: 28,7 G.

EENDENBORSTFILET
met port-vijgensaus

45 - 60 MINUTEN | 4 PERSONEN | HOOFDGERECHT

INGREDIËNTEN

- 800 g tamme eendenborstfilet (4 stuks)
- Zout
- Zwarte peper
- 150 ml rode port
- 150 ml wildfond
- 3 takjes verse tijm
- 6 teentjes zwarte knoflook
- 4 verse vijgen, in kwarten gesneden
- 30 g koude roomboter, in blokjes gesneden
- Aluminiumfolie

BEREIDING

1. Dep de eendenborstfilet droog met keukenpapier en snijd met een scherp mes een fijn ruitpatroon in de vette kant. Snijd hierbij diep in het vet, maar raak het rode vlees niet. Bestrooi beide kanten royaal met zout en versgemalen zwarte peper.
2. Om ze perfect krokant te bakken moet je de eendenborst met de kant van het vel naar beneden in een koekenpan – zonder olie of boter – leggen.
3. Zet het vuur middelhoog en laat het vet 5 tot 6 minuten langzaam uitsmelten tot het vel goudbruin en krokant is. Draai de eendenborstfilet om en bak de vleeskant nog 2 tot 3 minuten. Haal de filets uit de pan en wikkel ze losjes in aluminiumfolie. Laat het vlees 8 minuten rusten met de krokante velkant naar boven.
4. Snijd de eendenborst in mooie schuine plakken. Verdeel ze als een waaier op de (eventueel voorverwarmde) borden en schep de saus (zie bereiding) met de warme vijgen over en naast het vlees. Garneer het eventueel met verse vijg en een takje tijm.

BEREIDING SAUS

1. Giet het overtollige vet van de eendenborstfilet uit de pan en laat de aangebakken restjes in de pan zitten. Zet de pan terug op het vuur. Blus af met rode port en wildfond. Voeg de zwarte knoflook en tijm toe.
2. Laat de saus op middelhoog vuur inkoken tot ongeveer de helft tot hij licht stroperig wordt. Voeg de laatste 3 minuten de vijgen toe en laat ze warm en zacht worden.
3. Zet het vuur laag. Haal de tijm eruit en roer de koude blokjes roomboter een voor een door de saus tot die mooi glad en glanzend is.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 948 KCAL (3926 KJ). VET: 80.9 G (WAARVAN 50,6 G ONVERZADIGD). EIWIT: 27,5 G. KOOLHYDRATEN: 17,3 G.

DRANKSUGGESTIES

DOMAINE DE MAUPERTHUIS BOURGOGNE PINOT NOIR AC BIO, FLES 75 CL

ROMIGE PANNA COTTA MET CHOCOLADE
en krokante pecannoten

25 MINUTEN (EXCL. 4 UUR STIJVEN IN KOELKAST) | 4 PERSONEN | NAGERECHT

INGREDIËNTEN

- 200 ml volle melk
- 300 ml slagroom
- 1 vanillestokje
- 4 gelatineblaadjes
- 75 g witte chocolade, grof gehakt
- 4 gouden bakparels (tarwe-rijstbolletjes)
- Vene cress

VOOR DE GEKARAMELLISEERDE PECANNOTEN

- 50 g pecannoten, grof gehakt
- 50 g kristalsuiker
- 1 el water
- Bakpapier

VOOR DE CHOCOLADESAUS

- 100 ml slagroom
- 100 g pure chocolade

BEREIDING

1. Breng de melk en slagroom samen met het merg van het vanillestokje in een steelpan aan de kook.
2. Week de gelatine in koud water. Knijp de gelatine uit en los deze op in het warme roommengsel. Roer goed met een garde.
3. Voeg de witte chocolade toe en blijf roeren tot alles helemaal is opgelost en er geen klontjes meer zijn.
4. Zet de pan in een bak met ijswater en laat het mengsel al roerend afkoelen.
5. Giet het mengsel in bakjes of glaasjes en zet het minimaal 4 uur in de koelkast om op te stijven.
6. Rooster de pecannoten in een droge koekenpan.
7. Doe de kristalsuiker en het water in een koekenpan en verwarm dit tot een goudbruine karamel ontstaat. Roer voorzichtig zodra de massa begint te kleuren.
8. Schep de pecannoten op een vel bakpapier en giet de karamel eroverheen. Laat afkoelen.
9. Breng voor de chocoladesaus de slagroom aan de kook. Haal de pan van het vuur, voeg de pure chocolade toe en roer tot een gladde saus.
10. Haal de bakjes of glaasjes met panna cotta uit de koelkast en verdeel de warme chocoladesaus erover. Garneer met de pecannoten, bakparel en cress.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 765 KCAL (3175 KJ). VET: 60,7 G (WAARVAN 21,9 G ONVERZADIGD). EIWIT: 12,4 G. KOOLHYDRATEN: 41,0 G.

KLEINE GOURMET-GERECHTEN, GROOTS GENIETEN

1. Kiprolletje met dadels en stevige roomkaas
2. Koreaanse beef bulgogi
3. Spiesje van kippendij met chorizo en ananas
4. Varkenshaas met parmaham, pesto en brie




ONTDEK
ALLE
GOURMET-
RECEPTEN

Een kersttafel die je welkom heet

Een feestelijke tafel begint niet bij het servies, maar bij het gevoel dat je wilt neerzetten. Foodstyliste Linda Sibering weet precies hoe je met servies, kleur en details een tafel maakt die meteen goed voelt. "Bij binnenkomst mogen gasten verrast zijn", zegt ze. "Zij zien dan meteen hoeveel liefde en aandacht erin zit."

Met haar jarenlange ervaring en liefde voor het vak deelt ze haar favoriete tips voor een kersttafel die warm, stijlvol en persoonlijk aanvoelt. Linda zegt het meteen: begin slim, niet ingewikkeld. "Het handigst is om uit te gaan van het servies dat je hebt." Niet iedereen heeft meerdere sets in huis. Dan kun je veel makkelijker je tafelkleed, placemat of kaarsen erop afstemmen en ontstaat er vanzelf rust. En een tafel die klopt, hoeft niet vol te staan. Het gaat juist om een heldere basis waar alles samenkomt."

Denk in sfeer

Volgens Linda moet een tafel passen bij het moment. "Een ongedwongen kerst ziet er anders uit dan een chic diner", zegt ze. "In beide gevallen wil je dat gasten wel voelen: hier is serieus aandacht aan besteed." Daarmee doelt ze op meer dan alleen decoratie. Een veelgemaakte fout is te veel willen laten zien. "Houd het liever overzichtelijk. Zet nooit pannen op tafel. Werk met schalen en diepe borden. En als je weinig ruimte hebt, schep dan uit in de keuken. Ook bij glazen en bestek geldt: minder



Met deze 5 tips van Linda maak je je kersttafel extra feestelijk.



Gebruik een houten plank als placemat: met een simpele vondst maak je al snel iets bijzonders.



Een persoonlijk detail, zoals een naamkaartje, maakt een etentje meteen bijzonder.

HET KERSTDINER DOOR DE DECENNIA HEEN

Van eenvoudige maaltijden tot luxe en wereldse gerechten. Het kerstdiner verandert door de jaren heen met trends die steeds weer meebewegen met onze smaak en de tijd waarin we leven.

Soberheid in de jaren 40

Een warme maaltijd was al iets om dankbaar voor te zijn; luxe lag buiten bereik. Waar de elite met kerst reerug en foie gras serveerde, aten gewone gezinnen kroketjes en kalfslever.

Welvarend in de jaren 50

De economische wederopbouw zorgt voor welvaart. Kalkoen is nu voor de middenklasse. Tomatensoep met een pasteitje wordt een feestklassieker.

Gezellig in de jaren 60

De garnalencocktail is voor veel Nederlanders het klassieke kerstvoorgerecht. Kaasfondue maakt daarentegen van een gewone maaltijd een lange, gezellige tafelsessie.

Experiment in de jaren 70

De campagne 'Gourmet, probeer 't eens!' geeft gourmetten een flinke duw in de rug. Slagers zien de verkoop van gourmetvlees daardoor verdrievoudigen.

onrust geeft meer sfeer. De tafel moet feestelijk zijn, maar ook prettig om aan te zitten."

Kleur mag, als het klopt

Er is veel vrijheid in het gebruik van kleur op de feesttafel. "Klassiek servies met gouden randjes, modern wit servies of juist een mix van oud en nieuw: het kan allemaal. Belangrijk is dat de tafel één geheel blijft. Gebruik bijvoorbeeld één servetkleur, hetzelfde bestek en schalen die aansluiten op het servies. Zo houd je lijn en rust. En als je het juist wat speelser wilt maken, kies dan voor uitgesproken kleuren – donker met licht kan prachtig zijn – of werk met ton-sur-ton voor een rustige uitstraling."

"EENVOUD, AANDACHT EN PERSOONLIJKHEID"

Kleine details, groot effect

Persoonlijke details maken het verschil aan tafel. "Een naamkaartje doet al veel, net als een dennentakje op elk bord met een lintje eromheen. Ook een vondst van de kringloop kan sfeer geven, zoals een mooie kandelaar of een stuk stof als tafelkleed. Zelfs groen uit eigen tuin is vaak al genoeg om de tafel een feestelijke uitstraling te geven."

Juist in de mix van eenvoud, aandacht en persoonlijkheid zit volgens Linda de kracht van een geslaagde kersttafel. "Een tafel hoeft niet perfect te zijn. Als het geheel klopt, voelt het meteen feestelijk." ✦



Bind het bestek samen met een touwtje of leren bandje. Zo geef je elke plek aan tafel een bijzonder accent.



Zet standaard rood-, wit- en waterglazen op tafel; zo is je tafel voorbereid op elke gang en elke wijnkeuze.



Leg op elk bord een kerstbal met een dennentakje en lintje; zo krijgt de tafel een feestelijke kerstuitstraling.

Bronnen: Factsnapp, CBS, Hart van Nederland, Wikipedia en Foodies Magazine.

Gemak in de jaren 80

Gemak speelt een steeds grotere rol bij het koken voor de feestdagen. Sauzen komen steeds vaker uit de diepvries of uit een pakje. Rollade en varkenshaas zijn typische hoofdgerechten van het kerstdiner.

Vertrouwd in de jaren 90

Gourmetten raakt steeds meer verankerd als 'standaard' gezinsritueel, vooral rond de feestdagen.

Culinair in de jaren 2000

Carpaccio verdringt de garnalencocktail als chic voorgerecht. Beef Wellington is de showstopper voor thuiskoks.

Innovatie in de jaren 2010

Hert, ree, haas en wildzwijn staan op het kerstmenu. Ook doen apparaten als de airfryer en slowcooker hun intrede in de keuken.

Veelzijdigheid tussen 2020 en 2026

Naast vlees krijgen vis en groenten meer ruimte op tafel en doen buitenlandse invloeden hun intrede. Ook bij het vertrouwde gourmetten komen smaken uit andere landen terug.

DE FEESTDAGEN *op een plank*

Gerookte hammen, romige paté, verschillende kaassoorten en knapperig brood. Welkom bij de kerstborrelplank van Keurslager Hans Adriaans in Valkenswaard, een steeds populairder alternatief voor het traditionele kerstdiner. Kleur is key. Zoetigheden mag je thuislaten. En… kijk naar je gasten.



Hans Adriaans: "Een goede borrelplank draait niet alleen om wat jij lekker vindt, maar om samen genieten aan tafel."

Vraag Hans Adriaans naar de borrelplank en hij begint meteen vol enthousiasme te vertellen. "Kerst is van oorsprong een traditioneel feest, met een uitgebreid diner. Maar steeds meer mensen willen wel eens iets anders. Een borrelplank is dan het perfecte alternatief: kant-en-klaar, feestelijk, en je breidt hem gemakkelijk uit van twee tot pakweg twintig personen."

Twee planken, twee gelegenheden

Hans is al ruim dertig jaar zelfstandig ondernemer in Valkenswaard, waarvan 22 jaar als Keurslager. De laatste jaren zag hij zijn cateringtak fors groeien. Bij Adriaans kun je uit twee formaten borrelplanken kiezen: 'Het Plateau', voor tien tot vijftien personen, en 'Het Petit Plateau' voor gezelschappen van vijf à zes mensen. En dan is er nog de lokale favoriet, het Valkenswirts borrelplenkske: een feestelijk aangeklede etagère met bakjes tapas, ideaal voor een borrel. "Mensen kiezen zelf hun negen of twaalf favorieten uit 25 producten."

Onderscheid

Voor de kerstdagen en oudejaarsavond maakt Hans een duidelijk onderscheid. "De kerstborrelplank is meestal gebaseerd op een volledige maaltijd. Daar hoort een maaltijdsalade bij, met aardappel, pasta of couscous bijvoorbeeld. Voor oudejaarsavond is de plank juist bedoeld voor de late uurtjes: niet vullend, meer om te knabbelen richting middernacht."

Wat er niet mag ontbreken

Het vlees haalt Hans bij een boer uit de regio die veel aandacht heeft voor dierenwelzijn en waar Hans al jaren naar volle tevredenheid mee samenwerkt.

"Rond de feestdagen gebruiken we daarnaast heel graag wild uit onze regio, zoals wild zwijn en hertenvlees. Dat past bij die periode, geeft het menu een feestelijk tintje én is verrassend betaalbaar."

Lachend: “Op 1 januari verkoop ik nog geen drie kilo hazenpeper, maar in december kan het zomaar oplopen tot 150 kilo per week.”

Kleur is key

De eyecatcher op de borrelplank is volgens Hans vaak iets anders dan je zou denken. “Niet die Iberico of Pata Negra, hoewel die er zeker op liggen. Meestal is het een mooi gekleurde paté die in het oog springt. Kleur is key op een borrelplank.” Andere onmisbare elementen voor op de plank? Kaas, van een klassiek blokje oude kaas tot een romige, uitgesproken of licht pikante kaassoort. Versgebakken brood, bijvoorbeeld met olijven of Provençaalse kruiden. En verse groenten, niet alleen als garnering, maar ook gewoon om van te eten. Echte zoetigheden zul je overigens niet snel aantreffen op de borrelplanken van Hans. “Bij een glas wijn wil je geen muffin, dat past gewoon niet. Maar als je dat wil, kun je de plank natuurlijk gerust aankleden met wat chocola, dadels en druiven bijvoorbeeld.”

Kijk naar je gasten

Wie thuis zelf een borrelplank gaat samenstellen, krijgt van Hans één belangrijk advies mee: kijk naar je gasten, niet naar jezelf. “Wat je vaak ziet is dat iemand geen vis lust, en dat er dus helemaal geen vis op de plank komt. Of dat iemand de hele plank aanpast omdat er één kind mee-eet. Doe dan liever iets speciaals voor de jongste gast, een klein plankje



Hans Adriaans maakt het extra makkelijk om een smakelijke borrelplank samen te stellen met handige bakjes en een stijlvol plateau.

“KLEUR, VARIATIE EN EEN GOED GLAS”

met tomaatjes en jonge kaas bijvoorbeeld.” En, adviseert Hans: let op de timing. “Op kerstavond komen mensen na een laatste werkdag thuis met flinke trek, dan mag zo’n plank best vullen. Maar op tweede kerstdag, laat op de avond, hebben ze al twee dagen goed gegeten. Kies dan voor wat lichtere kost op je borrelplank en pas je hoeveelheden aan.” Hans’ favoriete tip? “Zet niet alleen die plank op tafel. Begin bijvoorbeeld met een soepje in een klein borrelglas of champagneglas, of met een aparte amuse. Dan geef je je borrel meteen wat meer cachet en bouw je ‘m echt op tot een gezellig avondje.”

Lekkerbek

En Hans zelf? “Mijn favoriete borrelplank voor thuis ligt vol Zuid-Franse en Italiaanse delicatessen: een mooie parmaham, chorizo, dat soort dingen. Je moet er wel een beetje een lekkerbek voor zijn.” Hij lacht. “Maar dat mag met de feestdagen, toch?” ✦

80 JAAR KEURSLAGER IN BEELD

Keurslager bestaat dit jaar 80 jaar. Daarom maakten we een jubileumvideo waarin ons ambacht en liefde voor het vak centraal staat. We zijn trots op alle Keurslagers: op het vakmanschap van de zelfstandig ondernemers en op de kwaliteit die zij dagelijks leveren om jou te laten genieten van lekker eten. Al 80 jaar met meer smaak genieten! Scan de QR-code en bekijk de jubileumvideo.





DE ULTIEME BORRELPLANK: PROOSTEN, PRIKKEN, PROEVEN



1. Fricandeau in tartaarsaus
2. Pain d'Ardenne
3. Belgische kipsalade
4. Langzaam gerijpte serranoham
5. Cervelaatworst met olijf
6. Kruidig gerookte ardennerham
7. Franse droge worst
8. Tapenade met Parmezaanse kaas
9. Ambachtelijke boerenham

Ontdek het borrelassortiment bij jouw Keurslager.

CHRISTMAS MUSTHAVES



POMPOENPAN DIE DE SHOW STEELT

Met deze Le Creuset braad- en stoofpan in pompoenvorm zet je een echte blikvanger op tafel. Gemaakt van geëmailleerd gietijzer (3,7 liter), ideaal voor stoofgerechten en soepen. De pan houdt warmte perfect vast en zorgt voor gelijkmatig garen. Geschikt voor alle warmtebronnen.



STIJLVOL SCHERP IN DE KEUKEN

Dit verfijnde messenblok met acaciahout en stalen frame is een stijlvolle toevoeging aan je aanrecht. De antislipbasis houdt alles stevig op zijn plek, terwijl de roestvrijstalen messen jarenlang topprestaties leveren. Van groentemes en universeel mes tot santoku-, brood- en koksmes. Met deze set snijd je elke feestmaaltijd strak, veilig en met professionele precisie.



VERRASSEND VERZORGEND CADEAU

Deze giftset van &C JANZEN is een echte musthave. Met een luxe shower foam, een verfrissende body mist en een rijke hand & body lotion geef je pure me-time cadeau. De kleurrijke, feestelijke cadeaudoos én de geur (lychee, bloesem en een vleugje shine) maken er een verzorgingsritueel in één box van.



SLIM REIZEN IN FAST FORWARD

De American Tourister FastForward handbagagekoffer (55 cm) is het ideale reismaatje voor korte trips. Met een harde, lichtgewicht schaal van polypropyleen en een dubbele trekstang reis je comfortabel én stijlvol. Het uitbreidbare compartiment, de slimme indeling en het TSA-slot zorgen dat je bagage overzichtelijk, veilig en ready for take-off is.



KOKEN MET EEN VLEUGJE GROEN

De Berghoff Leo kruidensnijder maakt koken met verse kruiden extra leuk. Dankzij de maanvormige snijder en het bamboeplankje hak je peterselie, basilicum of munt moeiteloos fijn. Rozemarijn of tijm? Trek de takjes door de handige gaatjes en snijd de blaadjes direct op het plankje. Zo geef je elke maaltijd, ook tijdens de feestdagen, in een handomdraai smaak en flair.

Al deze producten bestel je voordelig in de Keurslager cadeaushop met kooppunten.
Meer weten over het Keurslager spaarprogramma? Kijk op pagina 38 of op keurslager.nl/sparen.



EEN FEESTELIJKE PARTYPAN VOL **COMFORTFOOD**

1. Gehaktballetjes met piri-pirisaus
2. Gyoza's met kip
3. Kipkluifjes
4. Honeypops
5. Grill chips
6. Kip yakitorispiesjes

VIER KERST MET EXTRA VOORDEEL



Met het spaarprogramma van de Keurslager geniet je niet alleen van het beste vlees, de mooiste feestklassiekers en verrassende specialiteiten; je spaart ook nog eens tot wel **32% voordeel**.

Het werkt eenvoudig. Bij elke bestede euro koop je een spaarpunt voor € 0,05. Gebruik je punten als betaalmiddel bij jouw Keurslager of kies een cadeau uit de Keurslager cadeaushop.

32% VOORDEEL

SPAREN DOE JE MAKKELIJK IN DE APP

Scan de QR-code, download de Keurslager-app en spaar mee.
En geniet deze kerst van méér smaak én meer voordeel bij je Keurslager.

- ALTIJD JE SPAARPAS BIJ DE HAND
- ZIE DIRECT HOEVEEL PUNTEN JE HEBT
- ONTDEK INSPIRERENDE RECEPTEN
- BETAAL MET JE GESPAARDE PUNTEN IN DE WINKEL OF KIES UIT MEER DAN 1.000 CADEAUARTIKELEN

GET IT ON Google Play

Download in de App Store

PUZZEL MEE EN WIN!

Neem even een moment voor jezelf met deze woordzoeker, en wie weet levert jouw inzending nog een leuke prijs op ook. Maak deze woordzoeker, stuur de oplossing in en wie weet win je **één van de vijf pakketten met een Keurslager cadeaukaart ter waarde van € 40,- en een Le Creuset braadpan (rond 24 cm/4,2 l).**

De woorden zitten horizontaal, verticaal en diagonaal in alle richtingen in de puzzel verstopt. Ze kunnen elkaar ook overlappen. Zoek ze op en streep ze af. De overblijvende letters vormen achter elkaar gelezen de oplossing.

Mail de juiste oplossing **vóór 1 januari 2027** naar info@keurslager.nl. De winnaars worden in de eerste week van februari 2027 persoonlijk geïnformeerd.



T	A	L	L	E	S	V	V	A	R	K	E	N	S	H	A	A	S
Z	O	N	T	O	M	A	A	T	J	E	S	O	V	IJ	G	E	N
O	K	M	R	D	E	F	F	L	E	S	P	O	M	P	O	E	N
E	E	K	A	L	F	S	F	R	I	C	A	N	D	E	A	U	H
V	R	E	S	H	B	T	D	A	C	O	U	R	G	E	T	T	E
A	N	G	S	M	A	Y	O	N	A	I	S	E	E	N	W	A	R
R	T	K	E	A	V	W	R	U	N	D	E	R	F	O	N	D	T
K	E	A	R	R	E	J	K	E	T	M	A	R	I	N	A	D	E
E	M	P	R	S	T	A	M	C	H	O	R	I	Z	O	E	N	N
N	P	P	A	S	T	I	N	A	A	K	R	U	C	O	L	A	B
S	E	E	N	D	E	N	B	O	R	S	T	F	I	L	E	T	I
R	R	R	O	S	B	L	A	D	E	R	D	E	E	G	V	T	E
O	A	T	H	A	B	I	E	S	L	O	O	K	A	N	G	IJ	F
L	T	J	A	L	K	R	I	E	L	T	J	E	S	E	N	M	S
L	U	E	M	I	K	I	P	P	E	N	D	IJ	F	I	L	E	T
A	U	S	I	E	G	R	O	E	N	T	E	S	P	I	E	S	U
D	R	E	T	B	L	O	E	M	E	N	H	O	N	I	N	G	K
E	K	R	U	I	D	N	A	G	E	L	O	N	G	H	A	A	S

BAVETTE
BIESLOOK
BLADERDEEG
BLOEMENHONING
CANTHARELLEN
CHORIZO
COURGETTE
EENDENBORSTFILET
FLESPOMPOEN
GROENTESPIES
HERTENBIEFSTUK
KALFSFRICANDEAU
KAPPERTJES
KERNTEMPERATUUR
KIPPENDIJFILET
KRIELTJES
KRUIDNAGEL
LONGHAAS
MARINADE
MAYONAISE
PASTINAAK
RUCOLA
RUNDERFOND
SALIE
SERRANOHAM
TOMAHAWK
TIJM
VARKENSHAAS
VARKENSROLLADE
VIJGEN
ZONTOMAATJES

INSPIRATIEMAGAZINE VOOR DE KERST
November 2026

Dit inspiratiemagazine is een uitgave van de Vereniging van Keurslagers en wordt je aangeboden door jouw Keurslager – voor iedereen die tijdens de feestdagen wil uitpakken in de keuken. Van spontane thuiskok tot gedreven culinaire liefhebber.

VERENIGING VAN KEURSLAGERS
Postbus 185
3830 AD Leusden
033 - 494 04 19
info@keurslager.nl
www.keurslager.nl

/Keurslagers
/Keurslagers
/DeKeurslagers
/dekeurslager
@Keurslagers

BLADMANAGEMENT EN REDACTIE
Fortelle
Linda Uijtewaal en
Manon Ranke (Vereniging van Keurslagers)

RECEPTUUR
William van der Heijden

VOEDINGSWAARDEN
NutriCount

STYLING
Tureluur Styling

FOTOGRAFIE
Frank Verbruggen Fotografie
Michel Campfens

VORMGEVING
Fortelle

Oplage: 150.000 exemplaren

Met dank aan:
Big Green Egg
De Monnik Dranken

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorg samengesteld. Desondanks kunnen wij geen aansprakelijkheid accepteren voor eventuele onjuistheden. Overname van (delen van) dit magazine is uitsluitend toegestaan na schriftelijke toestemming van de Vereniging van Keurslagers.

KEURSLAGER



HET LEKKERSTE CADEAU ONDER DE KERSTBOOM

Op zoek naar een cadeau dat altijd in de smaak valt? Met de Keurslager cadeaukaart geef je iemand de vrijheid om zelf iets lekkers uit te kiezen. Van een feestelijk stukje vlees of een ambachtelijke specialiteit tot een compleet diner voor een bijzonder moment.

Verras iemand met een smakelijk cadeau!

De Keurslager cadeaukaart is:

- Verkrijgbaar vanaf € 5,-
- Te besteden bij elke Keurslager
- 3 jaar geldig na aankoop of activatie
- Zowel in de winkel als online via cadeaubon.nl te koop

MET MEER SMAAK GENIETEN