

AMUSES

Macaron: kant-en-klaar. Haal ca. 10 minuten voor het serveren uit de koelkast.

Wagyu bitterbal: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen en verwarm ca. 10 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.

Kers(t)bonbon: kant-en-klaar. Serveer direct uit de koelkast.

Ganzenlever espresso: kant-en-klaar. Haal het glaasje ca. 10 minuten alvorens te serveren uit de koelkast.

Boswandeling: kant-en-klaar. Haal ca. 10 minuten voor het serveren uit de koelkast.

Donut: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen en verwarm ca. 8 minuten in een op 160°C voorverwarmde oven.

VISVOORGERECHTEN

Salade riche: kant-en-klaar. Haal het petrischaaltje ca. 15 minuten alvorens te serveren uit de koelkast.

Visterrine: kant-en-klaar. Haal het plastic eraf en laat ca. 15 minuten op het bord 'ademen'.
Tip: serveer met romescosaus.

1/2 kreeft 'en cocotte': kant-en-klaar. Laat goed op kamertemperatuur komen. Verwarm het schaalpje (nog in de gesloten zwarte ovenbak) ca. 12-15 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.

Coquille: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Plaats de schelp (nog in de gesloten zwarte ovenbak) in een op 150°C voorverwarmde oven, gedurende ca. 15 minuten.

Canapé: kant-en-klaar. Haal het plastic eraf en serveer na ca. 15 minuten. Het ouwel schilderij is eetbaar. Tip: serveer met Beluga of Perle Imperial kaviaar.

Salade 'Anno 2000': kant-en-klaar. Tip: serveer met knapperig getoast pain Max Poilâne.

ONZE FRANSE KLASSIEKERS

Éclair: kant-en-klaar. Haal ca. 15 minuten alvorens te serveren uit de koelkast.

Ganzenleverterriner: kant-en-klaar. Haal uit het vacuumplastic. Laat ca. 10 minuten op temperatuur komen alvorens te serveren. Tip: serveer met sneetjes knapperig getoast pain Max Poilâne.

Ganzenleverworst: kant-en-klaar. Haal uit de koelkast, snijd direct in dunne plakjes en serveer direct. Tip: serveer met sneetjes knapperig getoast pain Max Poilâne.

Marbré ganzenlever/wagyu: kant-en-klaar. Haal uit de koelkast, verwijder het plastic folie, leg op het bord en laat ca. 10 minuten op temperatuur komen alvorens te serveren. Serveer met 'SdL' zuur.

Crème brûlée: kant-en-klaar. Brand wat fijne kristalsuiker op de crème brûlée bruin met een brander en laat even afkoelen zodat de bovenkant knapperig wordt.

Eend: kant-en-klaar. Haal het weckpotje uit de koelkast en laat ca. 30 minuten op temperatuur komen (met het dekseltje er nog op) alvorens te serveren. Tip: serveer met sneetjes knapperig getoast seigle van Max Poilâne.

VLEESVOORGERECHTEN

Kalfspaté: kant-en-klaar. Haal het plastic eraf, leg op het bord en laat op kamertemperatuur komen. Tip: serveer met VOC-uitjes.

Cannelloni: kant-en-klaar. Laat het bakje met cannelloni op kamertemperatuur komen en verwarm (nog in de gesloten zwarte ovensealbak) ca. 20 minuten in een op 150°C voorverwarmde oven.

Varkenswang: kant-en-klaar. Laat goed op kamertemperatuur komen. Verwarm het weckpotje ca. 25 minuten au bain marie in een pan met net gekookt water (van het vuur af). Zet het potje voor 2/3 onder water. Zet op laag vuur en houd het water tegen de kook aan (niet laten koken!). Bij het openen aan tafel: houd je hand op het deksel en trek het rubberen lipje recht naar je toe.

Wagyu carpaccio: kant-en-klaar. Serveer direct uit de koelkast op het bord met rucola/little gem en geschaafde Parmigiano Reggiano. Voeg naar wens en smaak goede olijfolie, een mooie balsamicoazijn, zout c.q. versgemalen peper toe. Daarna het gerecht even op temperatuur laten komen alvorens te serveren.

Vitello tonnato: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Serveer op een bord met de tonijnsaus en kappertjes (ook bij ons verkrijgbaar).

'SdL' Wagyu bouilli: kant-en-klaar. Haal het ca. 10 minuten alvorens te serveren uit de koelkast. Tip: serveer met sneetjes knapperig getoast pain Max Poilâne.

TRUFFEL

Verse witte truffel: advies circa 3 gram per persoon. Schaaf pas aan tafel met de truffelschaaf over uw gerecht heen, de witte truffel is een etherische truffel, dus de geur vervliegt vrij snel. Daarom is ons advies: neus erboven en genieten! Truffelschaaf (hout of RVS) bij ons verkrijgbaar.

Verse zwarte wintertruffel: advies ca. 3 - 5 gram per persoon. Schaaf of hak de wintertruffel fijn. Haal het gerecht van het vuur en schep als laatste de truffel erdoorheen. Garneer met een paar schaaftjes truffel. Truffelschaaf (hout of RVS) bij ons verkrijgbaar.

Verse najaarstruffel: advies ca. 5 gram per persoon. Schaaf of hak de najaarstruffel fijn. Haal het gerecht van het vuur en schep als laatste de truffel erdoorheen. Garneer met een paar schaaftjes truffel. Truffelschaaf (hout of RVS) bij ons verkrijgbaar.

'SdL' winter- en zomertruffelsalsa: te gebruiken door uw pasta, in risotto, sauzen, vinaigrette of op sneetjes knapperig getoast pain Max Poilâne of crostini.

'Perfect eitje': kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm het weckpotje ca. 20 minuten au bain marie in een pan met net gekookt water (van het vuur af). Zet het potje voor 2/3 onder water. Zet op laag vuur en houd het water tegen de kook aan (niet laten koken!). Bij het openen aan tafel: houd je hand op het deksel en trek het rubberen lipje recht naar je toe.

Pannacotta: Haal het weckpotje ca. 30 minuten alvorens te serveren uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Tip: serveer desgewenst nog met versgeschaafde truffel aan tafel.

VEGETARISCH

Knolselderij: kant-en-klaar. Haal het weckpotje ca. 2 uur alvorens te serveren uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen (met het dekseltje er nog op). Verwijder het deksel vlak voor het serveren.

Groentensoufflé: kant-en-klaar. Laat het potje op kamertemperatuur komen en verwarm ca. 10 minuten in een op 150°C voorverwarmde oven. Tip: serveer met onze **salade zoetzure groenten**.

SOEPEN

Bisque d'homard: kant-en-klaar. Verwarm de soep (niet laten koken). Serveer op voorverwarmde borden. Optioneel: met kreeftenvlees; laat het kreeftenvlees op kamertemperatuur komen en schenk de hete soep eroverheen (niet meeverwarmen).

Heldere wildbouillon: kant-en-klaar en verwarm.

Velouté kastanje/pastinaak: kant-en-klaar. Verwarm de soep (niet laten koken). Serveer op voorverwarmde borden. Serveer met de serranochips.

Rode bietensoep (vegetarisch): kant-en-klaar. Verwarm de soep (niet laten koken). Serveer op voorverwarmde borden.

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.

WILD

Hazenpeper: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm in een pan (niet laten koken) of in gesloten zwarte sealbak ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C.

(Koninklijke) reezadel: laat op kamertemperatuur komen. Braad ca. 12 minuten per 500 gram in een braadslede met boter in een voorverwarmde oven van 180°C. Bedruip tussendoor regelmatig met de jus. Serveer met bijvoorbeeld onze sauce Périgieux of blus de eigen jus af met wildfond *)

Confit wild konijn: laat het zwarte sealbakje op kamertemperatuur komen, met het sealfolie er nog op. Het konijn moet met de olijfolie blijven. Verwarm in het zwarte sealbakje ca. 60 minuten in een voorverwarmde oven van 70-80°C. Haal het vlees en garnituur uit de olijfolie, laat goed uitlekken en serveer.

PIÈCES DE RÉSISTANCE

Beef Wellington: Attentie: in de brochure staat een onjuist aantal personen, dit moet zijn 4-5 personen (en niet 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 buiten de oven minstens 10 minuten laten rusten op een houten snijplank alvorens te serveren (niet afgedekt). Tip: serveer met bijvoorbeeld onze bospaddenstoelenroomsaus, zomertruffelroomsaus, sauce Périgieux en/of extra aan tafel geschaafde verse wintertruffel.

Daube de boeuf: kant-en-klaar. Laat de stoofschotel op kamertemperatuur komen. Verwarm in een pan (niet laten koken) of in zwarte sealbak ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C.

Irish pie: Kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Haal uit de sealbak. Zet de pie op een ovenplaat en bak ca. 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Kerst burger: Laat de Wagyu burger (waarin ganzenlever en wintertruffel) op kamertemperatuur komen. Bestuif beide zijden licht met bloem en bak ca. 3 minuten aan beide zijden. Rooster intussen lichtjes de snijzijden van de briochebol en beleg met de little gem, burger en de reeds krokant gebakken pancetta (wel even opgewarmd in de oven). Het bladgoud zit al op de bol. En serveer direct.

Black Angus short ribs: kant-en-klaar (al gegaard). Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm ca. 40 minuten in een voorverwarmde oven van 90-110°C. Tip: serveer met crème fraîche met mierikswortel.

Kalfsblanquette: kant-en-klaar. Laat de stoofschotel op kamertemperatuur komen. Verwarm in een pan (niet laten koken) of in zwarte sealbak ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C. Lekker met rijst of Cipriani pasta.

Kerst(Bresse)kapoen: laat op kamertemperatuur komen (enkele uren). Recept wordt bijgeleverd. Vraag ons gerust nog om advies over hoe de kapoen het beste te serveren. Serveer met bijvoorbeeld onze sauce Périgieux, bospaddenstoelenroomsaus of zomertruffelroomsaus, of blus de eigen jus af met gevogeltesfond *). Helemaal af met extra aan tafel geschaafde verse wintertruffel.

Bressepoularde ‘en cocotte’: Kant-en-klaar (2 personen). Laat alles op kamertemperatuur komen. Leg de vacuümzak met de kip, boudins en saus plat in een braadslede. Verwarm de braadslede met zak plus de cocotte (pan) ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven op 90°C. Knip daarna de vacuumzak open, doe de inhoud in de cocotte, plaats de cocottedeksel erop en zet deze nog ca. 15 minuten in een op 150°C voorverwarmde oven. Haal de deksel eraf en serveer in de cocotte.

Anjouduif: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm het vacuumzakje met daarin de duivenfilet ca. 8 minuten in een voorverwarmde oven van 90°C. Haal de duivenfilet uit de oven, haal uit het zakje en bak het nog even 2-3 minuten op de huidkant, zonder boter in een koekenpan, op laag vuur, zodat het huidje iets knapperig droog bakt. Verwarm tegelijkertijd de boutjes, klein garnituur en saus in een pan en verwarm 15 minuten.

Lamsstoof navarin: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm in de zwarte sealbak ca. 20 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C of in een pan.

Spaans zuiglamboutje: kant-en-klaar. Laat het boutje in de zwarte sealbak op kamertemperatuur komen en verwarm ca. 60 minuten in een voorverwarmde oven van 90°C. Haal 5 minuten van tevoren de meegeleverde saus uit het bakje, zeef de saus en laat naar smaak iets inkoken in een pannetje. Verdeel het vlees over de voorverwarmde borden met de saus.

WAT ETEN DE KINDEREN? (van 2-100 jaar)

Kerst burger: Zie hierboven bij Pièces de résistance.

Ibérico burger: Laat de Ibérico burger op kamertemperatuur komen. Bak ca. 3 minuten aan beide zijden. Gaar de burger ca. 15 minuten verder in een voorverwarmde oven van 90°C en laat de comté kaas erop smelten. Rooster intussen lichtjes de snijzijden van de briochebol en beleg met de little gem, de burger, de homemade piment d'Espelette mayonaise en rode ui zoetzuur.

'SdL' hotdog: de homemade knakworst is reeds gegaard; wel deze ca. 15 minuten in warm water (van de kook af). Serveer op het meegeleverde hotdogbroodje met gebakken sjalot en cornichons.

Ibérico spareribs: kant-en-klaar (al gegaard). Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm ca. 20 minuten in een op 150°C voorverwarmde oven.

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 'laten 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.

Vrijwel onmisbaar voor een perfecte bereiding van uw vlees is een kerntemperatuurmeter.

Deze is ook bij ons te koop in de slagerij.

TIP: Blus de eigen jus af met kalfsfond *). Of serveer met een van onze kant-en-klare sauzen.

VERDER VERKRIJGBAAR

Kalfsrollade ganzenlever/Colombospecerijen: laat op kamertemperatuur komen. Braad eerst rondom aan en daarna ca. 25 minuten per 500 gram in een voorverwarmde oven van 180°C tot een kerntemperatuur is bereikt van 50°C. Serveer met bijvoorbeeld onze bospaddenstoelenroomsaus of blus de eigen jus af met kalfsfond *)

Speenvarken schouder/bout: Vraag advies in de winkel voor bereiding.

Speenvarken hee: Recept apart verkrijgbaar in de winkel.

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

Plakjes aan weerszijden licht met bloem, peper en zout bestuiven. Aan een zijde kort bakken in een tefalpan. Omdraaien en als rose vocht verschijnt aan de bovenkant, direct serveren.

GROENTEN & GARNITUREN

Roseval wedges: kant-en-klaar. Verwarm 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Serveren met bijvoorbeeld crème fraîche met mierikswortel.

Aardappelrösti: kant-en-klaar. Haal uit de verpakking, leg op een ovenrooster en verwarm ca. 15 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C.

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. 15-20 minuten in een voorverwarmde oven van 175°C, afhankelijk van het soort gerecht en de hoeveelheid. (Prik enkele gaatjes in het folie indien u geen oven heeft en gebruik maakt van 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 minuten per 500 gram rauw gewicht in de voorverwarmde oven op 180°C.

Voor rosé van binnen ca. 18 minuten per 500 gram rauw gewicht in de voorverwarmde oven op 180°C. Langer is niet aantrekkelijk.

OVERIGE TIPS

Let wel: er zijn nog andere factoren die invloed hebben (hoog, plat, koud of lauw bij aanvang, etc.). Vacuüm verpakte producten minimaal een uur van tevoren uit het plastic halen en droogdeppen met keukenpapier. Laat het vlees altijd eerst goed op kamertemperatuur komen en laat het na het bakken even rusten, bij voorkeur bedekt met aluminiumfolie, alvorens aan te snijden en te serveren.

*) Indien u ervoor kiest de eigen braadjuis af te blussen met fond, dan kunt u de saus (van het vuur af) monteren door deze met een garde op te kloppen met enkele klontjes ijskoude boter en eventueel verder op smaak brengen met peper en/of zout.

De onmisbare keukenhulp: de kerntemperatuurmeter is ook bij ons verkrijgbaar!

Wij adviseren u al uw warme gerechten te serveren op voorverwarmde borden.

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

Prettige feestdagen gewenst!

Met culinaire groet,

Arno & Monique Veenhof en het team van Slagerij De Leeuw Amsterdam

December 2017