GOED UIT ETEN

Restaurant Bleu

Restaurant Bleu kookt vanaf nu alleen nog met ons vlees. De kok Björn kiest daarmee voor goede biologische producten. Een samenwerking die ons beide nieuwe inspiratie geeft. Wat denkt u van *Hertenstoof*? Samen ontwikkeld. U kunt dit gerecht al voorproeven vanaf december in het restaurant. Wij hebben het vlees in huis en het recept vind u in deze folder. U kunt het gerecht ook kant en klaar bestellen bij ons. Een kijkje bij restaurant Bleu via hun website? **www.restaurantbleu.nl**

Biologische Slagerij *al 30 jaar puur*

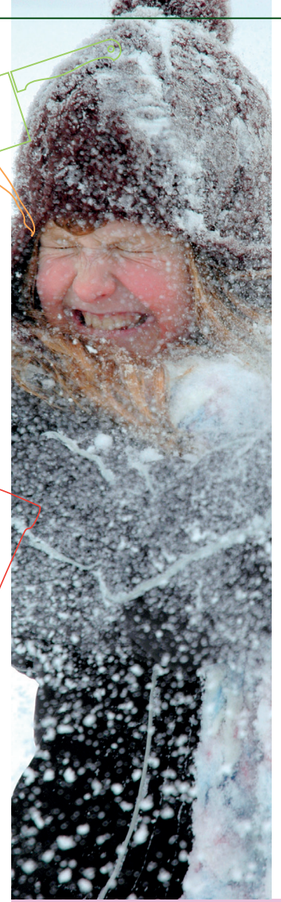
1989. Toen openden we onze winkel. Ik vond het heel bijzonder; mensen die ons niet kende stapte binnen en kochten onze producten. Wow. Het vertrouwen wat je dan krijgt en daarmee je plek in de samenleving. Dat is wat mij nog iedere dag motiveert. Lekkere biologische producten waar mensen blij van worden in de wetenschap dat je daarmee de wereld een stukje mooier achterlaat. 2019 wordt voor ons een feestjaar. Dubbel zo sterk, want ik sta niet meer alleen aan het roer van het bedrijf. John, onze slager, en ik hebben een mooie samenwerking gevonden die we komende tijd gestalte gaan geven.

Suggestie voor biologische wijn

Neem een kijkje in onze wijnkast, er zitten verrassende flessen tussen (ook zonder alcohol). Of bekijk alles op uw gemak thuis in onze webshop op **www.biologischeslagerij.nl** (Ga in het menu naar 'Bestellen' kies 'Online vlees bestellen' en klik daarna op 'Biologische Wijnen')

BUBBELS VOOR IEDEREEN

Een feestelijke welkom voor uw gasten of voor het inzegenen van het nieuwe jaar, met een biologische combinatie van: Weingut Engelhard secco alcoholvrij en onze stoere Spaanse Cuvee met alcohol.
Samen tot 31 december 2018 : € 15,00
(zolang de voorraad strekt)



Bestellen: wat niet, wat wel?

Wilt u zeker zijn dat u met Kerst het vlees van uw keuze heeft? Bestel gourmetschotels via de webshop. Niet-alledaagse producten zoals *gepekelde beenham*, *rollades* of *haasbiefstuk* graag voor ***23 december*** bestellen. *Kalkoen* graag voor 19 december bestellen. U kunt ook uw vleeswaren vooraf doorgeven. We verpakken ze dan in een zuurstofarme verpakking (m.u.v. *rosbief* en *ribeye*). Door deze verpakking zijn de vleeswaren 5 dagen langer houdbaar zolang de verpakking gesloten blijft. Bestellen: ga naar ***www.biologischeslagerij.nl*** of kom naar de winkel.

Heeft u niet besteld? Geen probleem, laat u gerust verleiden door onze kerstvitrine. We bieden u dan volop inspiratie - ook vlak voor Kerst. Zelfs het meeste groot vlees kunnen we ter plekke voor u verzorgen. U zet zeker wat lekkers op tafel.

Speciale openingstijden

Zaterdag	22 december	08.00 - 18.00 uur
Zondag	23 december	10.00 - 16.00 uur
Maandag	24 december	07.00 - 14.00 uur
Maandag	31 december	08.00 - 16.00 uur
Zondag	1 januari	gesloten

Tweede Kerstdag

Na of voor alle kerstovervloed kan eenvoudig soms zo fijn zijn. Wat dacht u van onze *stamppotten* of *soepen* na een lekkere frisse boswandeling liefst met sneeuwbalgevecht. Ik noem u de mogelijkheden nog even (graag vooraf bestellen):

Boerenkool, *zuurkool*, *andijvie stamppot*, *spruitenstoofschotel*, *oma's draadjesvlees*, *hachee*, *Frans stoofpotje*, *erwtensoep* met spek op brood, *bospaddenstoelensoep*, *kippensoep* en *vega-tomatensoep* en *-groentesoep*.

Biologische Slagerij

PUUR VLEES

December BERICHTEN

Eten mag weer Eten zijn

Wat een mooi bericht in de vakbladen. "Er wordt een groeiend respect voor goede producten gesignaleerd in Nederland." Voor ons in de winkel gelukkig heel gewoon maar belangrijk om hier toch even bij stil te staan. Hiervoor spannen onze boeren en wij ons dagelijks in. Door te werken met echt gecontroleerde biologische producten maken we samen biologische landbouw mogelijk. Samen zorgen we voor vruchtbare gronden voor de generaties na ons. Ieder stapje draagt daaraan bij. Zo ook uw stap om heerlijk biologisch te koken voor uw kerstmaal.

December is voor ons de maand waarin we u als klant extra ontmoeten. Het meedenken met uw bestelling leidt vaak tot leuke gesprekken waardoor we elkaar beter leren kennen. Het geeft ons veel plezier. Voor nu wensen we u alvast liefdevolle feestdagen.

Marion John.

IN DIT NUMMER

- Gourmetschotels via webshop
- Hert à la Bleu
- Uw Kerstbestelling

WIST U DAT?

In Nederland is er steeds meer aandacht voor biologische producten. Dat is natuurlijk heel goed. Maar heeft dit effect op de verkoop ervan? Gesproken werd over een reusachtige groei van 10% per jaar. Helaas blijkt uit cijfers dat dit blijft steken op 3%. Nog genoeg werk aan de winkel dus!

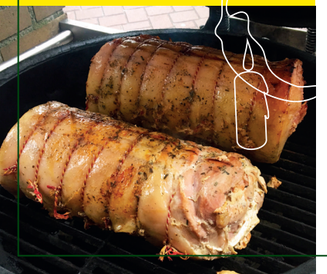
Bussumerstraat 50 Hilversum Telefoon 035 6236910 www.biologischeslagerij.nl

ALLES *op rolletjes*

Dé kerstklassieker: *rollade*. Daarvoor worden mooie stukken vlees opgerold en opgebonden. Een rollade blijft bij het braden lekker mals en is super feestelijk.

Naast de traditionele *kip-, varkens- en runderrollades* hebben we drie *speciale runderrollades* voor Kerst: gevuld met pomodore en parmaham, met pancetta en spinazie of met cranberrypaté.

Porchetta van varkensmiddel: Italiaanse traditie. Wij kruiden en bereiden het voor u. Vervolgens schuift u het in de oven (volgens onze aanwijzing). Geef aan voor hoeveel personen u kookt, dan maken we uw rollade op maat.



SMAKELIJK *starten*

Onze huisgemaakte vleeswaren zijn ideaal voor brunch, borrel of voorgerecht. Met allerhande *patés*, maar ook klassiekers als *rookvlees*, *beenham*, *Italiaanse proscuitto* en *zwarte truffelsalami*. Een prima combinatie met de bijzondere *Remeker kaas*. Kijk op onze website voor de leukste recepten en ideeën met vleeswaren.

Met het mes op tafel

Vader is gek op rood vlees, moeder eet alleen kip, schoonzus is vegetariër. En wat willen de kinderen? Blijf ontspannen: kies voor gourmet of fondue. Zo geniet iedereen van z'n favoriete feestmaal. We stellen verrassend veelzijdige vleesschotels samen, met oog voor de wensen en eetgewoontes van uw gezelschap.

WE HEBBEN ER ZELFS EEN WEBSHOP VOOR GEMAAKT

Vleesschotels te kust en te keur bijten de kop af op onze webshop. Hier vind u altijd een schotel naar uw wens. Uit te breiden met allerlei andere lekkere producten die u misschien nog niet bedacht had. Zo weet u precies wat u krijgt.

U bereikt onze webshop via de vertrouwde website. Betalen kunt u **niet online**, dit doet u bij het ophalen van de bestelling in de winkel. Wilt u iets bestellen wat nog niet op de webshop staat? Gebruikt u dan ***bestellen@biologischeslagerij.nl***

DE OVEN *aan de bak*

Feestelijk koken en toch uw handen vrij? Bij onze heerlijke kerstspecials doet de oven het meeste werk, zeker als u een kernthermometer gebruikt.

Toscaanse lamsbout
Altijd een succes en compleet stressvrij: *Toscaanse lamsbout*. Heerlijk mals lamsvlees van Hollandse bodem, door ons opgebonden met knoflook en gemarineerd met groene kruiden en olijfolie.

Gepekelde beenhammetjes
Ook dit jaar zijn er weer *gepekelde beenhammen*. Glanzend en knapperig van buiten, mals en sappig van binnen. We hebben ze alvast voor u gekruid, in drie heerlijke smaken: wilde knoflook, honing en grill. Serveer ze alle drie en creëer zo uw eigen kerstproeverij.

Kip in braadzak
Onze *hele kippen* zijn altijd goed voor een feestelijk resultaat. In een braadzak in de oven lukt altijd. Wij maken hem oven klaar voor u, met verse groenten, kruidenboter, kruiden en zout. U legt de zak met kip 1,5 uur in een oven van 150 graden. Echt niets meer aan doen, er hoeven geen gaatjes in de zak en de sluiting van de zak is oven bestendig.

RECEPT

Hert à la Bleu

Dit is een stoofrecept dat gecombineerd wordt met een stukje kort gebakken rosé Hertenbout.

Ingrediënten (6 personen)
- 800 g hertenpoulet

Voor de stoofsaus:
- 4 dl rode wijn
- 3 dl kippenbouillon (bij ons kant-en-klaar te koop)
- 1 flinke ui gesnipperd
- 150 gr winterpeen in kleine blokjes
- ½ el komijn
- 1 theel gekneusde korianderzaad
- 1 theel gedroogde chilliepeper (ringetjes)
- 1 verse rode chilliepeper
- 1 kaneelstok
- 1 laurierblaadje
- 1 takje tijm

Aan het einde pas toevoegen:
- 50 g pure 80% chocolade

- zonnebloemolie
- roomboter
- peper en zout
- 6 x 75 gram hertenbout p.p.

Bereiden
Fruit de ui aan in zonnebloemolie tot ze glazig zijn en het vocht wat uit de ui komt is verdampt. Dat is het moment dat ze bruin willen gaan kleuren. Doe dan het vlees erbij en zet rondom aan.

Voeg nu alle ingrediënten voor de stoofsaus toe. 3 uur op een stoofpitje, de saus laten inkoken tot gewenste dikte. Op smaak brengen met peper en zout. Op het laatst 2 eetlepels roomboter erdoor laten smelten. Niet meer laten koken.

Well de cranberries in suikerwater (1 deel water / 1 deel suiker).

Bak de hertenboutjes kort en heet in de zonnebloemolie rosé. Dan 2 minuten laten rusten in alufolie. Op smaak brengen met peper en zout.

Leg op ieder bord wat hertenstoof en daarop het doorgesneden stukje hertenbout. Er mag een beetje saus op het bord. Steek de witte chocolade stukjes in het warme stoofvlees (zodat ze een beetje smelten). En leg de cranberries erbij. Serveer alles op een mooi bord.

Wijnsuggestie: Bordeaux, Nebiolo of een andere mooie volle rode wijn. Neem eens een kijkje in onze wijnkast.

TIP 1

Erg lekker met aardappelpuree, spruitjes, bloemkool (probeer eens zo'n gekleurde soort) en worteltjes. U kunt uw groenten van te voren blancheren en vlak voor de maaltijd in een pan met een flinke eetlepel roomboter en een eetlepel water opwarmen. De boteroplossing geeft veel smaak en een prachtige glans over de groenten.

TIP 2

Het stoofvlees kunt u zelf van te voren bereiden of kant-en-klaar bij ons bestellen.