



Biologische Slagerij

PUUR VLEES

December

BERICHTEN



IN DIT NUMMER

- Toscaanse Lamsbout
- Cocq au vin
- Plannen en bestellen van je kerstbestelling



TIP

Zo'n kerstdinertje kan op iedere dag van de week als jij maar tijd hebt. En je inkopen kunnen via onze webshop of gewoon in de winkel waar het door de week van 8:30 tot 10:30 uur altijd rustig is.

Genieten aan de kersttafel(s)

Wie maakt zich er dit jaar geen zorgen om? Wij wel, ondertussen bedenkend dat er meer oplossingen bestaan dan problemen.

Wat kan wel? Wat denk je ervan om heel december tot kerstmaand te maken? Ontmoetingen in klein gezelschap binnen wat op dat moment mogelijk is. Op die manier al je geliefden spreken.

Heb je zin er iets bijzonders van te maken? Met een klein gezelschap kun je gemakkelijk experimenteren in de keuken, of wil je juist al je aandacht voor je bezoek? Bij ons kun je terecht. We hebben immers meer oplossingen dan problemen.

Zo maken we er samen een mooie Kerst van! We kijken ernaar uit je te ontmoeten.

Voor nu wensen we je alvast liefdevolle feestdagen.

Marion John.

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 *cranberry-paté*.

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

Carpaccio blijft een aller klassiekst kerstgerecht, altijd goed. Serveren op een bedje van rucola of veldsla. Strooi er geroosterde pijnboompitjes over en besprenkel met een dressing van balsamicoazijn en olijfolie. Schaaf er, naar jouw smaak, oude kaas over.

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 vleeschotels samen, met oog voor de wensen en eetgewoontes van jouw gezelschap.

WE HEBBEN ER ZELFS EEN WEBSHOP VOOR GEMAAKT

Daar vind je al onze lekkernijen. Per rubriek, maar ook speciaal voor Kerst. Hier vind je altijd een schotel naar wens. Uit te breiden met allerlei andere lekkere producten die je misschien nog niet bedacht had. Zo weet je precies wat je krijgt.



Scan deze qr-code en
ga naar de webshop

Je bereikt onze webshop via de vertrouwde website. Betalen kun je online. Wil je iets bestellen wat nog niet op de webshop staat? Bel ons (035-6236910), we helpen je graag.

DE OVEN *aan de bak*

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. Gecombineerd in een grote ovenschaal met aardappeltjes, paddenstoelen, venkel, sjalotjes en tomaat creëer je een feestelijk ovengerecht.



Gepekeld beenhammetjes

Ook dit jaar zijn er weer gepekeldde 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, met verse groenten, kruidenboter, kruiden en zout. Bereiding: de zak met kip 1,5 uur in een oven van 150 graden. Dat is alles, er hoeven geen gaatjes in de zak en de sluiting van de zak is oven bestendig.

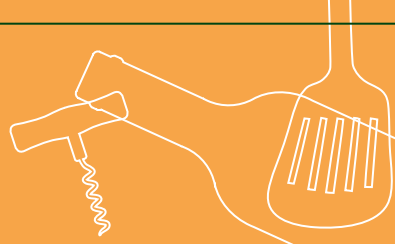


Ingrediënten (6 personen)

- 1 kip van ± 2 kg, in stukken
- 24 sjalotjes (of 500 g ui)
- 1 bakje (kastanje) champignons
- 2 el citroensap
- 200 g magere rookspekblokjes
- 10 takjes peterselie, gehakt
- zout, peper
- 90 g roomboter
- 6 el cognac (of vieux)
- 2 teentjes knoflook
- 6 dl rode wijn
- 2 bouillontabletten (of bouillonpoeder volgens aanwijzing)
- 2 tl tijm
- 2 laurierblaadjes
- 80 g bloem

RECEPT

Coq au vin



Dit klassieke Franse kip gerecht is ideaal voor goed gezelschap. Bereid 1 dag van te voren. Lekker met stokbrood en salade. Kijk op www.biologischeslagerij.nl voor uitgebreide instructies.

TIP

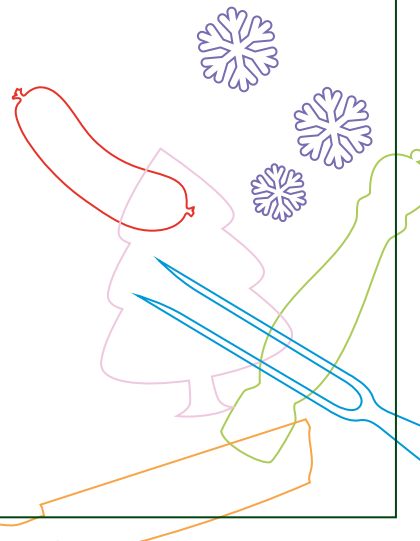
Geen tijd om te koken? We hebben coq au vin ook kant-en-klaar. Let op: vooraf bestellen.

Bereiden

- Pel de sjalotjes (snijd ui in grove stukken). Borstel de champignons schoon, besprenkel met citroen.
- Spoel de kip af, dep droog. Wrijf in met zout en peper.
- Bak het spek 5 min. in een braadpan. Bak sjalotjes onder af en toe omscheppen nog 3 min. mee. Schep uit de pan.
- Verhit 60 g. boter. Bak de kip in 5 min. rondom bruin. Flambeer de kip met de cognac (zie instructies op website).
- Pers knoflook uit boven de pan. Voeg spek, sjalotjes, wijn, bouillontabletten of -poeder, tijm, laurier en 3,5 dl. water toe. Breng met deksel op de pan aan de kook. Stoof de kip in 1 tot 2 uur zachtjes gaar. Keer af en toe.
- Bak de champignons 5 min. in de rest van de boter. Schep de kip uit de pan en verwijder de laurierbladeren. Laat het stoomvocht iets inkoken.
- Roer bloem met 1,8 dl. water tot een glad papje. Voeg al roerende toe aan het stoomvocht, tot de saus gebonden is. Breng op smaak met zout en peper; voeg kip en champignons toe. Verwarm nog even door. Bestrooi met peterselie.

TIP

Laat de kip alvast door onze slagers in stukken snijden. Ze verdelen de kip in gelijke stukken en weten precies waar ze moeten snijden zonder dat er botsplinters ontstaan.



EEN GANG ZONDER VLEES EN VAN UW BIOLOGISCHE SLAGER

Naast ons biologische vegetarische assortiment hebben we steeds meer plantaardige biologische heerlijkheden. Speciaal voor Kerst: *cranberrypaté* in puur plantaardige of vlees variant. Waarom niet allebei de soorten als voorgerecht voor de gevarieerde wensen van uw gasten?

Plant Wellington; ontstaan nadat Nienke en onze slager John samen gingen koken. Een verwennerij, tongstrelend, oogverblindend en je hoeft het alleen maar 15 minuten op 180 graden in de oven te bakken. Gecombineerd met onze *uien-chutney*, die u koud of warm erbij kunt serveren. Echt een heerlijke luie Kerst.

SUGGESTIE VOOR BIOLOGISCHE WIJN

Neem een kijkje in onze wijnkast, er zitten verrassende flessen tussen (ook zonder alcohol). Of bekijk ze op je gemak thuis in onze webshop.

Tweede Kerstdag

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

Boerenkool, zuurkool, andijvie stamppot, oma's draadjesvlees, hachee, Frans stoofpotje, erwtensoep met spek op brood, plantaardige erwtensoep met gerookte wortel, plantaardige verwarmende Thaise pompoensoep, bospaddenstoelensoep, kippensoep, vega-tomatensoep en -groentesoep.

Bestel alles via webshop, kiosk, telefoon of kom eerder

Zoals je hebt ervaren mogen er 4 klanten in de winkel. Bestellen in de winkel zelf geeft onnodige wachttijden voor iedereen. Gebruik voor bestellen onze webshop, kiosk voor de winkel of telefoon. Bedenk goed welke dag en tijd je je bestelling wil ophalen. We werken in de dagen voor Kerst met tijdblokken om wachtrijen zo klein mogelijk te houden. Het kan dus zijn dat een tijdvak vol zit en we je een andere ophaaltijd geven. Wil je ervoor zorgen dat je bestelling compleet is zodat wij zoveel mogelijk kunnen voorbereiden. Bezorgen met vooruitbetaling doen we ook. Bij bezorgen vragen wij je een dagdeel thuis te zijn voor ontvangst.

Onze dagdelen voor bezorging:
van 10:00-13:00 uur, van 13:00-16:00 uur
en van 19:00-22:00 uur.

Liever geen boodschappen doen in de drukke kerstweek? KOM EERDER!

De hele maand december hebben we een uitgebreid assortiment heerlijkheden. Weet je hoelang je alles in een goede vriezer kunt bewaren?

Kip en gevogelte 3 maanden,
varken 6 maanden, *rund* 9 maanden.
1 dag voor gebruik uit de vriezer halen en in de koelkast leggen (grote stukken 2 dagen). Zo komt het vlees rustig op temperatuur zonder kwaliteit verlies en sta jij niet in de rij.

Ook vleeswaren, dat verpakken we in een zuurstofarme verpakking (m.u.v. *rosbief*, *ribeye*, *runderrollade* en *prosciutto's*). Door deze verpakking zijn de vleeswaren 5 dagen langer houdbaar zolang de verpakking gesloten blijft en ideaal voor de vriezer.

Heb je niet besteld?

Dan kan het zijn dat de keuze beperkt is, wachttijden langer worden of we vragen je om op een later tijdstip terug te komen.

Belangrijk

LATEN WE LIEF ZIJN VOOR ELKAAR

Dit wordt een Kerst zoals we nog niet kennen. Wij willen je op alle mogelijke manieren helpen, werken er dag en nacht voor, maar kunnen helaas niet toveren. Is er iets anders dan je verwacht had? Denk en reageer naar ons in kerstgedachten stijl. Met liefde komen we dan tot een oplossing. Voor, tijdens en na Kerst.

Wil je advies van onze slagers over de bereiding van uw kerstmaaltijd? We staan bij drukte zelfs op straat! Jazeker, buiten onder onze overkapping. Met mondkapje en op 1,5 meter. Zo kunnen we je helpen met je voorbereidingen.

Niet-alledaagse producten zoals *lamsbout*, *rollades* of *haasbiefstuk* graag voor **20 december** bestellen. *Kalkoen* nog eerder en per telefoon op=op (niet te koop via de webshop). Zit alles erbij?

Speciale openingstijden

Zaterdag	19 dec	8.00 - 17.00 uur
Zondag	20 dec	gesloten
Woensdag	23 dec	8.00 - 21.00 uur
Donderdag	24 dec	7.00 - 16.00 uur
Vrijdag	25 dec	gesloten
Zaterdag	26 dec	gesloten
Zondag	27 dec	gesloten

Donderdag	31 dec	8.00 - 16.00 uur
Vrijdag	1 jan	gesloten

LET OP

Bedenk dat we 3 'kerstdagen' hebben dit jaar. **ZONDAG 27 DECEMBER** zijn we gesloten.