
VOORGEGAARD VLEESGERECHT
BEHOUDT MALSHEID EN KAN NIET MISLUKKEN

KANT-EN-KLARE KERSTPRODUCTEN ONTSTRESSSEN KLANT

Aandacht voor eerlijke, smakelijke spijzen en drank uit de eigen regio. Terug naar de smaak van vroeger. Gerechten die toegankelijk én gemakkelijk te bereiden zijn. Dat zijn enkele trends voor de komende feestdagen, die slaggers volop mogelijkheden bieden om originele producten in hun toonbank te presenteren.

DOOR WENDY NOORDZIJ





De consument wil weer terug naar de smaak van vroeger, zegt Marie Louise Kant van Livar. “Ze willen authentieke, ambachtelijke producten met een natuurlijke smaak; puur en eerlijk voedsel op basis van grondstoffen uit de eigen streek.” Slagers kunnen hier volgens haar deze maand op inspelen door feestelijke gerechten aan te bieden met natuurlijke, streekgebonden ingrediënten en een mooie, eerlijke smaak. “Livar vlees sluit hierop aan. Dit is een ambachtelijk, Limburgs streekproduct. Het samenspel van het unieke Livar ras, het scharrelen in de buitenlucht en het voer dat uitsluitend uit granen bestaat, maakt het vlees bijzonder. Het is rijper en doorregen met vet. Dat zorgt voor een aangename en natuurlijke smaak.” In de aanloop naar de Kerstdagen wordt vooral de Livar Prosciutto di Monastero en de Livar paté veel verkocht, voorspelt Kant. “Prosciutto di Monastero wordt droog gezouten en vervolgens ruim een jaar gerijpt in de bergen rondom Parma. De ham heeft een mooie, zachte smaak en kan op veel manieren in gerechten worden verwerkt, bijvoorbeeld als tapas, of voorgerecht met meloen.”

Ben Plucker van Ben the Spiceman signaleert een stijgende vraag naar clean label in combinatie met magere producten. “Daar spelen we op in door de afnemers een vet reducerend product, allergeenvrije en E-nummervrije kruidenmelanges aan te bieden.” Plucker voorspelt dat meer consumenten weer zelf gaan koken. “Gemak’ is duur geworden. Daarom gaat de consument zelf weer achter het fornuis staan om kosten te besparen en de gezelligheid in huis te bevorderen.”

Traditioneel

AVO Specerijen verwacht dat consumenten tijdens de feestdagen voor traditionele gerechten kiezen. “Ze

nemen in onze ogen geen risico met nieuwe producten of smaken, maar kiezen voor safe. Denk bijvoorbeeld aan rollades, braadstukken, biefstuk, gourmet en wild”, legt Herman Verbeek uit. “Gemak speelt nog steeds een rol. Vooral de ovenschaaltjes die snel in de bereid kunnen worden, zijn in trek. Maar de consument kokkerelt ook weer wat meer zelf. Dus niet alles hoeft kant-en-klaar gekocht te worden.” AVO biedt haar klanten recepten aan om speciale rollades of gevulde braadstukken te maken met hittestabiele roomkaasvullingen die in vier smaken worden aangeboden. “Daarnaast verkopen we voor de ovenschalen onze MariTop marinades, die compleet met groenten snel te bereiden zijn.” Het gebruik van kant-en-klaar melanges heeft voordelen voor de slager, vindt Verbeek. “Ze hebben altijd dezelfde samenstelling, doordat er minder gewogen hoeft te worden is er ook minder kans op fouten, het eindproduct is constanter en ze leveren tijdsbesparing op. Zeker nu de onvermengde specerijen zo in prijs zijn gestegen en wij dat niet altijd direct doorberekenen, is het werken met een melange ook nu goed voor de marge.”

Stéphanie Dufrane, brandmanager bij kruidenleverancier McCormick, onder meer leverancier van Silvo, noemt de ambachtelijke bereiding als een belangrijke trend van dit moment, net als recepten van vroeger, geheimen van de oma’s, en traditionele (Nederlandse) recepten. “McCormick bepaalt en publiceert jaarlijks een seizoensgebonden ‘Flavor Forecast’, gebaseerd op gezamenlijke kooktrends in Amerika en Europa. Deze trendy kruidencombinaties, die elkaar onderling ondersteunen, worden verwerkt vervolgens in verschillende recepten. Voor de komende feestdagen zet McCormick in op de volgende combinaties: pompoentaartkruis-





**We zijn wel afgebrand
maar niet opgebrand!**

Ook in het nieuwe jaar staan
we vol vuur voor u klaar.

Vanaf onze nieuwe locatie:
**Zilverwerf 8
6641 TD Beuningen**

**Wij wensen u een
voorspoedig 2011**

**henri van de bilt
vleeswaren**

*De specialist in
enkelvoudige vleeswaren*

Tel: 024-6772244
info@henrivandebiltvleeswaren
www.henrivandebiltvleeswaren.nl



**Vooral veel gerechten van vroeger zijn populair,
zoals hele kalkoen, konijn en rollades**

den & kokosnoot, salie & citrus, amandel & karamel, geroosterd kaneel & bacon en laurierblad & peer.

Ook Poelier Kukeleku verwacht deze Kerst veel traditionele gerechten op tafel. "Heel ouderwetse maaltijden die met grote families thuis worden gegeten, veel restaurants zijn zelfs dicht met kerst", aldus Arco Verkerk. "Vooral veel gerechten van vroeger zijn populair, zoals hele kalkoen, konijn en rollades. Wij maken bijvoorbeeld kalkoenen in braadzak in diverse smaken, maar ook parelhoenders. De parelhoenders winnen steeds meer terrein, maar tamme eenden-

borst is toch wel de verwachte topper dit jaar."

Braadstomen

Poeliersbedrijf Van der Laan werkt deze periode ook veel met braadzakken. "Braadstomen is dé trend voor de komende feestdagen", denkt Bas van der Laan. "De producten die wij in dat kader aanbieden zijn: parelhoen in braadzak, kalkoen in braadzak en konijnenbout in braadzak. Onze onderscheidende 'Kerstdish' dit jaar is de 'Westfriesse gevulde kalkoen'. Deze kalkoen is aan de buitenkant gekruid met fijne kruiden en de vulling bestaat uit kipgehakt

met Westfriesse groenten en fruit op smaak gebracht met een geheime kruidenmelange. Ook hert is populair. Dit vlees kunnen wij vers aan de slaggers leveren en heeft een houdbaarheidsdatum van zes weken."

Bij het klaarmaken van wild speelt, volgens hem, 'gemak' een steeds grotere rol. "Vandaag de dag zijn er nog maar weinig mensen die een hele haas of een wilde eend goed klaar kunnen maken. Wij spelen hier op in door hazenrugfilet, wilde eendenfilet, fazantenfilet en duivenborstfilet aan te bieden. Daarnaast voorzien wij ook in gebraden wild-gemaksproducten, zoals

GOULASH VAN WILD ZWIJN

RECEPT AFKOMSTIG VAN POELIERSBEDRIJF VAN DER LAAN

Ingrediënten: 1 kg wildzwijn goulash vlees, 250 gram ui, 0,5 liter bruine wildfond, 100 gram vers vet spek, 400 gr zuurkool, 0,3 dl plantaardige olie, 1 theelepel karwijzaad, 3 eetlepels paprikapoeder, zeezout, 2 eetlepels tomatenpuree, 100 gram zure room, 1 eetlepel fijngehakte peterselie, zout en versgemalen witte peper.

BEREIDINGSWIJZE:

Snijd het vlees in grove blokken. Snipper de ui en snijd het spek in reepjes. Bak de uien en het spek in de hete olie en bestrooi met paprikapoeder. Laat het vlees op hoog vuur, regelmatig omscheppend, flink aanbraden. Blus af met de helft van de fond, schraap de aanbaksel los van de bodem en laat onder een deksel circa 10 minuten stoven. Laat de zuurkool en de karwij circa 10 minuten meestoven. Giet er de resterende wildfond bij. Voeg de tomatenpuree toe, breng pittig op smaak met zout en peper en laat het met de deksel op een spleet verder gaar stoven. Let erop dat er steeds genoeg vocht in de pan is. De totale stooftijd is circa 80 minuten. Voeg voor het serveren de zure room en de peterselie toe. Het gerecht is heerlijk in combinatie met aardappelpuree, rijst of pasta.

GEVULDE CHAMPIGNONS

RECEPT VAN MARC VELTMAN

Ingrediënten: 20 grote champignons, 8 plakjes kaas, 1 eetlepel boter, 2 dl room, Escarienne Mix, ca. 50 gram beurre manié

BEREIDINGSWIJZE:

1. stelen uit de champignons halen
2. stelen aanzetten, room toevoegen
3. gaar stoven - pureren - inkoken
4. 'afsmaken' met Escarienne Mix
5. vullen van de champignonkoppen en bedekken met kaas en gratineren
6. dan rustig 10 minuten gaar stoven in een oven van 130°C.



gebraden hazenbouten in portsaus, kant-en-klare gebraden hazenpeper en gebraden konijnenbout.” Verder kunnen slagers zich, volgens hem, onderscheiden met vers herten- en struisvogelvlees. “Dit in tegenstelling tot de supermarkt, waar deze producten alleen opgedooit verkrijgbaar zijn.” Arco Verkerk vult aan: “Gemak dient de mens, vooral bij jongeren. Daarom verkopen we veel kant-en-klaarproducten, zoals eendenbout in sinaasappelsaus, hazenbout in rode wijnsaus, hertengoulash, wildragout, wildtaartjes, struisvogelbiefstukjes in stoofsaus, maar ook rauwe vlugklaarvleessoorten, zoals gevulde fazantboutjes in parmaham, hertenbiefstukjes in kruidenolie met coburgerham, tamme eendfilet ingesneden en in een Oosterse marinade en wild-wokschotels.”

Cuno Moormann & Zoon speelt uitgebreid in op de vraag naar toegankelijke, makkelijk te bereiden producten. Maarten Helwig: “Ons assortiment sousvide-specialiteiten bestaat uit onder meer gekonfijte wilde eendenboutjes, gekonfijte fazantendijtes en gekonfijte hertenkoontjes (wangen). Deze producten zijn door hun langzame garing rijk van smaak en geschikt voor de convenience keuken. Het voordeel voor de slager is dat hij geen bulkverpakkingen hoeft af te nemen, weinig tot geen risico voor derving heeft en toch een wildassortiment aan kan bieden.”

Over het kruiden van wild heeft Silvo een duidelijk mening. Dufrane: “We hebben geen wildkruiden in ons assortiment, want we vinden het zonde van een mooi stuk fazant of konijn om die allemaal te kruiden met een algemene kruidenmix. Daarom geven we op onze website recepten en advies

hoe heel eenvoudig de verschillende vleessoorten optimaal gekruid kunnen worden. Op die manier hopen wij de consumenten op te voeren zodat ze zelf op een inspirerende manier wild het beste op smaak kunnen brengen.”

Voorgegaard

Marc Veltman van Puur Veltman adviseert slagers om het de klant tijdens de feestdagen gemakkelijk te maken. “Kerst is voor veel consumenten de tijd van genieten en lekker eten. Help de consument daarom met een succesvol kerstdiner dat al is voorgegaard zodat het de juiste malsheid heeft en behoud en dus 100 procent kans van slagen heeft. Denk hierbij niet alleen aan de mooie klassiekers zoals hazenpepers of reepepers maar ook rosbief of een runderhaas Wellington en natuurlijk een mooie lamsbout, gevulde kalfsborst of een varkenshaas in spek met een mooie champignon-duxelles gevuld (droogt minder snel uit). Misschien is het een idee om de verschillende gerechten een mooie schaal met alle kerstconcepten bij elkaar te presenteren. En laat in de periode voor de kerstdagen de klanten alvast veel proeven, zodat ze zich kunnen oriënteren.” Daarnaast raadt Veltman aan om niet alleen vlees te verkopen, maar ook een aantal bijgerechten te presenteren, zoals stoofpeertjes, cranberry's, gebakken witlof, prei (stronk), schorseneren (sous vide bereid), gewelde gedroogde pruimen, ouderwetse tutti frutti, gemengde paddenstoelen met verse tuinkruiden en gevulde champignons (zie recept). “Maar ook de sauzen zowel warm als koud, een demi glacé is bij alles lekker en bij rosbief is natuurlijk de ravigot-saus het advies.”

TAMME EENDENBORSTSALADE

RECEPT IS AFKOMSTIG VAN POELIER KUKULEKU

Ingrediënten: 1 tamme eendenborst (circa 400 gram), zout en peper, 1 eetlepel honing, 1 theelepel tijm, 100 gram gemengde jonge sla, 1 rijpe mango, 1 eetlepel citroensap, 2 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel gehakte peterselie, 1 eetlepel sesamzaad, 30 gram alfalfa.

BEREIDINGSWIJZE:

Kerf een ruitpatroon in de vetlaag op de eendenborst. Betrooi het vlees royaal met zout en peper en masseer het met honing. Bak in een koekenpan met anti-aanbaklaag de eendenborst 8 minuten zachtjes op zijn eigen vetlaag. Draai hem om en bak de andere kant in circa 4 minuten bruin. Verpak de eendenborst in aluminiumfolie en laat hem circa 10 minuten rusten. Was en droog de sla, vermeng deze met de alfalfa, maar laat wel enkele plukjes over voor de garnering. Snijd de mango langs de pit los, schil daarna de ene helft in dunne plakjes en de andere helft in hele kleine blokjes. Vermeng de blokjes met olijfolie, citroensap, peper en zout tot een dressing. Roer de gehakte peterselie erdoor. Rooster de sesamzaadjes even in de koekenpan. Meng de mangodressing door de salade. Schik toefjes salade op de borden, werk mooi omhoog. Leg plakjes eendenborst en mango er tegenaan. Garneer bovenop met een toefje alfalfa. Bestrooi het geheel met sesamzaad en grof gemalen peper uit de molen. Druppel wat van de dressing om de salade heen. Serveren met knapperig stokbrood of naan.