

PROEF

het vakmanschap van de Keurslager

2 | 2021



KEURSLAGER

1946-2021



Het is lente en
wij vieren ons
75-jarig jubileum!

FEESTELIJKE
jubileumburger

Vroeger & Nu
KIPPENSOEP

ONZE SLAVINK
Al sinds 1952

IN DEZE PROEF

- 3 Vlees eten door de decennia heen: van vinkenlap naar picanha
- 6 Borstlap op grootmoeders wijze
- 7 Zoetzure borstlap met koolsalade
- 8 Biefstuksalade met shiitake en taugé

Welk gerecht zet jij op tafel deze lente?

- 10 Kalfswang op een lentepannenkoekje met groene asperges
- 11 Lamsbout met gekonfijte asperges uit de oven
- 12 Varkenshaas met een groen groentetuintje
- 13 Eendenborst met rode peper en oranje-rood groentetuintje

Al 75 jaar vlees met een goed verhaal

- 14 Kwaliteit, vakmanschap en aandacht voor de klant staan bij ons nog steeds voorop

- 17 Italiaanse kalfsoester met caponata
- 18 Zo mooi is vlees: diamanthaas
- 19 Surf & Turfspies van diamanthaas met garnalen en gekaramelliseerde uien en courgette
- 20 De Keurslager van weleer

Koken met kids

- 22 Volkorenbrood met schouderham, kruidenroomkaas, doperwtjes en groentechips
- 23 Tijgerbrood met cervelaatworst, kerrie-limoenmayonaise, zoetzure komkommerlinten en gebakken uitjes
- Desembrood met ontbijtspek, selderij-salade en gebakken appel

Vroeger & Nu

- 24 Ouderwetse kippensoep
- 25 Tom Ka Kai

- 26 Keurslager Specials
- 27 We vieren feest met de jubileumburger
- 28 70 jaar geleden door ons bedacht: de slavink
- 29 Slavink anno 1952
- 30 Oosterse slavink
- 31 Puzzelen met Proef



STAAT BIJ EEN RECEPT
EEN QR-CODE? SCAN
MET JE MOBIEL OF
TABLET DE QR-CODE EN
BEKIJK EEN VIDEO VAN
DE BEREIDING.

*"Heerlijke recepten
om te koken,
braden en bakken
in de lente"*



Hoe onze vleesconsumptie door decennia heen veranderde

Van vinkenlap naar picanha

Burgemeesterstuk, vinkenlap, longhaas en ribstuk zijn namen die we door de tijd heen vergeten zijn. Gelukkig is het vergeten rundvlees weer helemaal terug, net als de aandacht voor kwalitatief goed vlees en een langzame bereiding. “Maar ook gemak is nog steeds zeer belangrijk. Voor beide ben je bij de Keurslager aan het juiste adres”, zeggen Keurslagers Tim Janssen (23) uit Groesbeek en Piet Brolsma (60) uit Stiens. ►





"We eten weliswaar niet meer elke dag vlees, maar als consumenten voor vlees kiezen, dan nemen ze een kwalitatief goed stuk vlees."

Vlees heeft onze maaltijden altijd gedomineerd. Hoewel er nu meer aandacht is voor alternatieven voor vlees, en we vaker een dag geen vlees eten, kiezen we nog altijd graag voor een smakelijk stukje rund- of varkensvlees, kip of wild. Vlees eten is van alle tijden, maar wat we eten en hoe we dat bereiden is de afgelopen 75 jaar enorm veranderd.

Verkoop in kilo's

Wie in de jaren 50 of 60 bij een Keurslager binnenstapte voor een mooi stuk picanha voor op de winter-BBQ, werd vermoedelijk glazig aangekeken. Picanha was onder die naam nog niet bekend, werd dus ook niet als zodanig verkocht en barbecueën in de winterkou... het fenomeen bestond nog niet eens. Runderlappen en karbonades. Die waren toen populair. En op feestdagen werd beenham besteld. "Vlees verkocht je in die tijd als Keurslager in kilo's. Gezinnen waren veel groter en consumenten waren voor hun vlees nog volledig aangewezen op slagers", zegt Piet Brolsma, Keurslager in het Friese Stiens. "Iedere tijd kent zijn eigen gebruiken. In de jaren 50 en 60 werd bijvoorbeeld meer orgaanvlees gegeten, zoals niertjes en lever. Iets wat nu bijna niet meer door slagers wordt verkocht."

'Cultuur van vlees'

In de eerste jaren van de Vereniging van Keurslagers aten we als Nederlanders minder vlees dan nu, blijkt uit cijfers van Wageningen University & Research (WUR). Sinds de jaren 50 nam onze vleesconsumptie elk decennium toe, met in de jaren 60 en 70 de echt flinke groei. Die zette door tot zo'n tien jaar terug, waarna de groei wat afvlakte. Het is niet zozeer dat we thuis meer vlees zijn gaan eten, eerder minder. De groei in vleesconsumptie zit zeker de laatste tien jaar vooral in het vlees dat we buiten de deur eten, bijvoorbeeld in restaurants of bij foodtruckfestivals. We eten iets minder rundvlees dan 50 jaar geleden, maar daarentegen wel dubbel zoveel varkensvlees.

Hoewel je vaak hoort dat er meer vegetarisch gegeten wordt, blijft vlees een immens populair onderdeel van de Nederlandse en Europese keuken. De Engelse hoogleraar voedsel en consumentengedrag Lynn Frewer noemt dat de 'Cultuur van vlees'. Vlees werd in de jaren 50 een statussymbool en is nu altijd en overal goedkoop verkrijgbaar. Dat bijvoorbeeld kip steeds populairder werd, merken ook Piet Brolsma en Tim Janssen. Tim: "Er wordt tegenwoordig vijf keer zo veel kippenvlees gegeten dan in de jaren 50. Het is een makkelijk stuk vlees, eenvoudig te bereiden én het combineert goed met veel ingrediënten."

Verdieping

Tim en Piet zien ook een actuele trend in onze vleesconsumptie. Piet: "We eten weliswaar niet meer elke dag vlees, maar als consumenten voor vlees kiezen, dan nemen ze een kwalitatief goed stuk vlees." En daarvoor komen ze steeds vaker naar de Keurslager. Zeker in tijden van corona stijgt het aantal klanten. Tim: "Mensen kregen door de intelligente



lockdown en de beperkingen bij sporten en hobby's onverwacht tijd om na te denken over hun eten. Ze zijn zich er meer in gaan verdiepen en kiezen vaker voor de kwaliteit van de Keurslager. Bovendien hebben ze meer tijd om te koken en bereiden ze bijvoorbeeld wat vaker stoofvlees."

Jongere klanten

En die klanten worden steeds jonger, zien Tim en Piet. Piet: "Ik zag jarenlang dezelfde trouwe klanten naar mijn winkel komen, maar de laatste vijf jaar komen er meer dertigers en veertigers. Dat hoor ik ook van collega's. Dat toont aan dat consumenten weer de juiste aandacht besteden aan wat ze eten en kiezen voor goed eten. Het is mede door deze trend of ontwikkeling dat ik nog altijd sterk geloof dat de 'traditionele' slagerswinkel nooit zal verdwijnen."

Tim heeft met zijn 23 jaar als slager nog een mooie, lange toekomst voor zich. Toen hij in april 2019 zijn eigen zaak startte, zat hij in de luxe positie dat hij naar eigen inzicht zijn slagerswinkel kon vormgeven. "Openheid en vernieuwing zijn voor mij de belangrijke pijlers van mijn winkel, naast hoge kwaliteit en servicegerichtheid. Klanten mogen me alles vragen over mijn producten en als ze willen, mogen ze zelfs komen kijken hoe wij ambachtelijk onze worsten maken. Die openheid is belangrijk, want klanten zijn steeds meer geïnteresseerd in welk vlees ze kopen en stellen steeds vaker vragen. Dan moet je als slager een antwoord hebben dat 100 procent klopt. De Keurslagers hebben dat."

Gemakkelijk of culinair

De veranderingen in wat we eten merken Piet en Tim het hele jaar door. Piet: "Neem de barbecue. Daar zag je tot zo'n vijftien jaar terug dat we vooral spiesen, hamburgers en worsten verkochten. Die zijn nog steeds populair, maar liggen nu op de grill naast de bavette, procureur en tomahawk. Velen zijn hobbykok geworden, hebben interesse in de bereiding van vleessoorten ontwikkeld en zijn thuis meer culinair bezig." Maar dat is niet het enige. Gemaksvoeding, zoals kant-en-klaarmaaltijden, zijn volgens Piet en Tim blijvertjes. Piet: "Met de tweewekelijkse Specials van de Keurslager spelen we in op die trend en op de groeiende wens van consumenten naar gemak en kwaliteit. Daar kunnen we ons als Keurslagers écht mee blijven onderscheiden." Tim: "Onze kracht zit juist in het feit dat we er zijn voor consumenten die kiezen voor gemak én anderzijds voor consumenten die zelf uitgebreid willen koken, goede adviezen willen voor de bereiding en persoonlijke aandacht op prijs stellen."

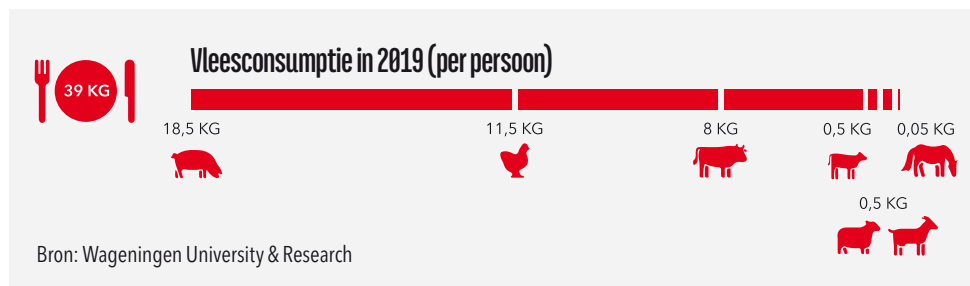


"Openheid en vernieuwing zijn voor mij de belangrijke pijlers van mijn winkel, naast hoge kwaliteit en servicegerichtheid."

WEETJE

We eten opnieuw meer vlees

In 2019 hebben we in Nederland opnieuw meer vlees en vleeswaren gegeten. Het jaar daarvoor constateerden we ook al een stijging. Het is voor het eerst sinds de jaren 2005-2009 dat er sprake is van een meerjarige stijging.



Borstlap op grootmoeders wijze

⌚ 30 MINUTEN (+ 3½ UUR STOVEN)

👤 4 PERSONEN

🍽️ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 750 g runderborstlap
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl cayennepeper
- 1 tl gemalen komijn
- 15 g roomboter
- 1 rode ui, grof gesneden
- 1 witte ui, grof gesneden
- 1 rode paprika, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 150 ml water
- 250 ml runderbouillon
- 100 ml rodevijnazijn
- 2 el balsamicoazijn
- Peper en zout

BEREIDING

1. Snijd de runderborstlap in reepjes van 5 centimeter lang en 1 centimeter dik en meng dit met paprika-poeder, cayennepeper, gemalen komijn, peper en zout.

2. Verhit boter in een braadpan. Fruit ui, paprika en knoflook, voeg de vleesreepjes toe en bak ze rondom bruin.

3. Blus af met water, bouillon, rodevijnazijn en balsamicoazijn tot het vlees volledig ondergedompeld is. Laat het geheel aan de kook komen.

4. Stoof het vlees op middelmatig vuur 3 tot 3½ uur. Het is klaar als het vlees zacht is en er een dikke jus ontstaat.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON:

350 KCAL (1470 KJ). EIWIT: 43 G.

VET: 17 G (WAARVAN 10 G ONVERZADIGD).

KOOLHYDRATEN: 6 G.

TIP

Serveren met sugar snaps en aardappelpuree.



Zoetzure borstlap met koolsalade

⌚ 15 MINUTEN (EN 5 UUR STOVEN) 🍴 4 PERSONEN 🍽️ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 750 g runderborst (aan 1 stuk)
- 1 ui, in vieren gesneden
- 4 cm gember
- 6 teentjes knoflook
- 250 ml ketchup
- 60 ml droge, rode wijn
- 60 ml ciderazijn
- 60 ml sojasaus
- 60 ml honing
- 60 ml Dijon mosterd
- 1 tl gemalen kruidnagel
- 250 ml cola
- 60 ml olijfolie
- Peper en zout
- 100 g katenspek
- 2 el mosterd

Koolsalade

- 500 g wortelen, dunne reepjes
- 500 g witte kool, fijngesneden
- 1 el wittewijnazijn
- 100 g roquefort
- 100 ml mayonaise
- 100 ml zure room
- 25 g bieslook, gehakt
- Peper en zout

BEREIDING

- 1.** Laat het vlees 30 minuten op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven tot 170 °C. Meng ui, gember (geschild en in stukjes gesneden), knoflook, ketchup, rode wijn, ciderazijn, sojasaus, honing, mosterd en kruidnagel in een keukenmachine tot een gladde massa. Giet het mengsel in een grote kom en klop de cola en olijfolie erdoorheen.
- 2.** Dep het vlees goed droog. Leg de vetkant naar boven in een braadpan en giet de saus erover. Bak het vlees 2 uur met de deksel erop in de oven. Draai het borststuk om en bak (met de deksel erop) het vlees nogmaals 2 tot 3 uur, of tot het gaar is en een kerntemperatuur van 90 °C heeft. Zet na het afkoelen de pan een nacht in de koelkast.
- 3.** Leg de volgende dag de borstlap op een snijplank en snijd met een scherp mes, tegen de draad in, mooie plakjes. Leg de plakjes weer in de saus en verwarm het alvorens te serveren met koolsalade.

Bereiding koolsalade

Besprenkel en meng in een grote kom de groenten met azijn en zout. Pureer de kaas in een kom en meng het geleidelijk met mayonaise, zure room en bieslook. Voeg deze toe aan de salade en meng opnieuw. Voeg peper naar smaak toe.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 990 KCAL (4160 KJ). EIWIT: 55 G.

VET: 61 G (WAARVAN 43 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 49 G.





Biefstuksalade met shiitake en taugé

© 20 MINUTEN (INCL. OVENTIJD)

© 4 PERSONEN

© HOOFD-/LUNCHGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 4 biefstukken (125 g per stuk)
- 250 g shiitake
- 1 limoen
- 2 el olijfolie
- 1 rode peper, zonder zaadlijsten, in ringetjes
- 1 el sesamzaad
- 200 g taugé
- 2 el sojasaus
- ½ el sesamolie
- 20 g roomboter
- Peper en zout

BEREIDING

1. Snijd de shiitake in plakjes en halveer de limoen. Knijp uit één helft het sap en snijd de andere helft in plakjes.
2. Verhit 1 el olijfolie in een pan en bak de shiitake 3 minuten. Voeg de rode peper en sesamzaad toe en bak dit kort mee. Doe er de taugé, sojasaus en limoensap bij en breng het geheel op smaak met peper, zout en sesamolie.
3. Verhit 1 el olijfolie met de roomboter in een koekenpan en bak de biefstukken 2 tot 3 minuten per kant. Laat ze even rusten en trancheer ze in plakjes van 1 centimeter. Verdeel het shiitakemengsel over de borden en leg er de getrancheerde biefstuk op. Serveren met plakjes limoen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 320 KCAL (1345 KJ). EIWIT: 33 G.

VET: 17 G (WAARVAN 12 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 7 G.

CHECK DE
RECEPTVIDEO:



Welk lekker gerecht zet jij op tafel deze lente?

In de lente kijken we uit naar de langere dagen, verlangen we naar hogere temperaturen en is uiteraard het zonnetje meer dan welkom. De lente geeft elk jaar nieuwe energie! Zet eens een lekker lentegerecht op tafel met lams- of kalfsvlees. En serveer dit met groenten die zo typisch zijn voor deze tijd van het jaar, zoals asperges, sugarsnaps en erwten. ▶

Kalfswang op een lentepannenkoekje met groene asperges

⌚ 4 UUR (GAREN KALFSWANG) 🍴 4 PERSONEN 🍽️ LUNCH- OF BRUNCHGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 400 g kalfswang
- 2 dl kalfsfond
- 2 dl Madeira
- 500 g uien, gesnipperd
- 2 takjes tijm
- Halve steranijs
- 1 tl venkelzaad (in vijzel fijngevreven)
- 4 eieren
- 1 el bloem
- 1 tl suiker
- 1 dl slagroom
- 200 g boter
- 8 kwarteleitjes (1 dag in vriezer)
- 20 groene asperges
- 1 el fijngehakte peterselie
- Peper en zout

BEREIDING

- 1.** Bestrooi de kalfswang met peper en zout en bak het vlees in de boter rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en voeg de gesnipperde uien toe. Fruit de uien op middel-hoog vuur ongeveer 15 minuten.
- 2.** Doe het vlees terug in de pan en voeg de Madeira, tijm, fond en steranijs toe. Laat het vlees op laag vuur met het deksel op de pan langzaam garen (ongeveer 4 uur).
- 3.** Snijd de onderkant van de groene asperges af, kook ze in 5 minuten beetgaar met de suiker, een beetje zout en een klontje boter.
- 4.** Klop de eieren los met slagroom, bloem en venkelzaad, voeg peper en zout toe en bak er 4 kleine pannenkoekjes van.
- 5.** Haal de kwarteleitjes uit de vriezer. Sla het kopje af en spoel het eiwit van de dooiertjes onder de kraan af met koud water (gegaarde dooiertjes blijven over).
- 6.** Maak het vlees los met 2 vorken. Leg (op voorverwarmde borden) een pannenkoekje met de asperges, de kalfswang en de kwarteldooiertjes en schep er wat jus op. Bestrooien met de fijngehakte peterselie.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 900 KCAL (3780 KJ). EIWIT: 40 G. VET: 70 G (WAARVAN 30 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 20 G.

CHECK DE
RECEPTVIDEO:



Lamsbout met gekonfijte asperges uit de oven

⌚ 80 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN

🍽️ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 1 kg lamsbout (vraag de Keurslager om het been los te snijden en terug te plaatsen)
- 50 g ansjovisfilet in olie (blikje)
- 10 teentjes knoflook, gepeld en in dunne plakjes gesneden
- 5 bosuitjes, in stukjes van 2 cm gesneden
- 3 takjes platte peterselie, fijnggehakt
- 3 muntblaadjes, fijnggehakt
- 6 el olijfolie
- 4 el rodewijnazijn
- 100 g gezouten boter
- 20 geschilde asperges
- 4 dl olijfolie
- 1 tl suiker
- Rasp van 1 citroen
- Peper en zout

BEREIDING

1. Verwarm de oven op 150 °C. Bestrooi de binnenkant van de lamsbout met peper en zout. Bind de lamsbout bij elkaar met keukentouw en maak inkepingen tussen de touwtjes van 2 centimeter.

2. Duw de knoflook, bosuitjes en ansjovisfilets in de openingen. Bestrijk het geheel met de olie van de ansjovis en voeg peper naar smaak toe.

3. Leg de lamsbout in een ingevette braadslede met schijfjes gezouten boter erop. Zet de lamsbout ongeveer 1 uur in de oven tot een kerntemperatuur van 52 °C (af en toe bedruipen met braadvocht).

4. Verwarm de olijfolie tot 90 °C in een platte pan en voeg citroenrasp, suiker en een snufje zout toe. Zet het vuur uit. Leg de asperges in de pan en laat ze 30 minuten in de olie garen.

5. Maak een sausje van de platte peterselie, munt, rodewijnazijn, olie, peper en zout. Laat het vlees 15 minuten rusten en verwijder het keukentouw en bot, alvorens het vlees te snijden. Serveer de lamsbout op een plank om te delen, samen met brood, de gekonfijte asperges (uit laten lekken op keukenservies) en de saus.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON (BEREKEND MET 10% VAN 4 DL OLIJFOLIE OM DE ASPERGES TE KONFIJTEN):
1040 KCAL (4370 KJ). EIWIJT: 51 G. VET: 89 G (WAARVAN 56 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 8 G.



Varkenshaas met een groen groentetuintje

⌚ 45 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍴 HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 2 hele stukken varkenshaas
- 150 g ontbijtspek (10 lange dungseden plakjes)
- 100 g roomboter
- 200 ml slagroom
- 1 el bloem
- 2 sjalotjes, fijngesneden
- 2 tl groene peper op sap
- 200 ml kalfsfond
- 2 el cognac
- Bosje peterselie
- Groene groenten:
- 8 groene asperges,
- 100 g haricot verts,
- 100 g erwten en
- 100 g sugarsnaps
- 3 grote aardappels, geschild en gaarkookt
- Peper en zout

BEREIDING

- 1.** Dep de varkenshaas droog en voeg zout en peper naar smaak toe.
- 2.** Wikkel het ontbijtspek om de varkenshaas en zet de plakjes vast met een prikker. Bak de varkenshaas in 50 g boter goudbruin. Zet het vuur laag en laat het vlees nog 12 minuten garen. Daarna 5 minuten laten rusten op een warme plaats.
- 3.** Bak de sjalotjes in het bakvet 5 minuten op zacht vuur. Voeg de bloem toe en laat het 2 minuten meebakken. Aflussen met kalfsfond, cognac en 100 ml slagroom.
- 4.** Verwijder het vocht van de groene peper op sap en voeg de pepertjes toe. Laat het geheel inkoken tot een mooie gladde saus. Hak de peterselie fijn (bewaar 4 takjes) en strooi de helft in de saus.

- 5.** Voeg bij de gekookte aardappels de overige boter en de overige slagroom. Stamp de aardappels tot een puree. Peper en zout naar smaak toevoegen. Blancheer de groene groenten (met zout) 2 minuten en laat uitlekken.
- 6.** Leg een kookring op het bord. Vul deze op met puree, haal de kookring weg en steek de groenten en peterselie in de puree. Snijd het vlees in vier stukken en leg het op de borden. Schep de saus eromheen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON (UITGAANDE VAN EEN
TOTAALGEWICHT VAN DE VARKENSHAAS VAN 600 G): 775 KCAL
(3255 KJ). EIWIJ: 50 G. VET: 51 G (WAARVAN 22 G ONVERZADIGD).
KOOLHYDRATEN: 23 G.



Eendenborst met rode peper en oranje-rood groentetuintje

⌚ 30 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍽️ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 4 tamme eendenborsten
- 3 middelgrote zoete aardappels, geschild en gaargekookt
- 25 g roomboter
- 50 g suiker
- 4 el Cointreau
- 100 ml kippenfond
- 2 sinaasappels
- 1 el roze peperbolletjes
- 8 kleine bospeentjes, schoongemaakt en in lengte doormidden gesneden
- 4 blaadjes rood lof, in lengte doormidden gesneden
- 2 gekookte rode bietjes
- Zuringblaadjes met rode nerf
- Peper en zout

BEREIDING

1. Snijd de vetkant van de eendenborsten kruislings in en bestrooi ze met zout. Bak de filets mooi krokant op de vetkant. Nog enkele minuten op vleeszijde bakken en op de vetkant laten rusten (op voorverwarmd bord). Afdekken met aluminiumfolie.
2. Schep de suiker in het bakvet van de eend om te karamelliseren. Afblussen met Cointreau. Pers er 1 sinaasappel over uit. Voeg de kippenfond toe en de licht gekneusde roze peperkorrels. Laat de saus inkoken en bind van het vuur af de saus met koude klontjes boter. Snijd de andere sinaasappel in halve schijfjes en leg ze 5 minuten in de saus om te verwarmen.
3. Stamp de aardappels fijn. Meng de boter erdoorheen en voeg peper en zout naar smaak toe.
4. Kook de worteltjes beetgaar. Snijd de bietjes in vieren en verwarm ze in een pannetje met een klontje boter. Breng de groenten op smaak met peper en zout.
5. Was de rood lof blaadjes en dep ze droog.
6. Plaats een kookring op het bord en verdeel de zoete aardappelpuree. Verwijder de kookring en steek de groenten in de puree.
7. Verdeel de sinaasappelschijfjes over de borden, zodat er een mooi oranje-rood groentetuintje ontstaat. Trancheer het vlees en voeg de peper-sinaasappelsaus toe.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 630 KCAL (2645 KJ), EIWIT: 49 G.

VET: 21 G (WAARVAN 11 G ONVERZADIGD), KOOLHYDRATEN: 54 G.

TIP

Maak het extra mooi met kleine zuringblaadjes.





Van slager-kruidenier naar slager-foodexpert

In het hele land vieren onze Keurslagers dit jaar de 75ste verjaardag van de Vereniging van Keurslagers. Van Maastricht tot Den Helder, van Groningen tot Terneuzen. Dat vieren we als vereniging, maar elke Keurslager ook lokaal met zijn klanten, in zijn eigen regio. Kwaliteit, vakmanschap en aandacht voor de klant staan daarbij voorop. Eigenschappen waar we ons al 75 jaar mee onderscheiden.

Dat het vak niet stilstaat en Keurslagers als geen ander weten in te springen op de veranderingen aan de Nederlandse keukentafel, is onder meer te zien bij Keurslager Stronkhorst in Ouderkerk aan de Amstel. Daar runt Lianne, derde generatie Stronkhorst, inmiddels een eigentijdse versie van de slagerij die haar opa in 1950 startte. In het midden vader Wim en moeder Bernadette.

Het vak van Keurslager is in driekwart eeuw behoorlijk veranderd, zoals onze hele samenleving en de manier waarop we naar eten kijken veranderden. Invloeden van de wereldkeuken op onze eigen eetgewoonten, wet- en regelgeving, emancipatie, de hang naar gemak, de opkomst en groei van supermarkten en de toenemende kennis van en interesse in vlees en voeding bij consumenten, transformeerden de Keurslager van slager-kruidentier, naar slager-traiteur, naar slager-manager en wie weet in de nabije toekomst (of nu al?) naar slager-foodexpert.

Geuren en kleuren

Dat het vak niet stilstaat en Keurslagers als geen ander weten in te springen op de veranderingen aan de Nederlandse keukentafel, is onder meer te zien bij Keurslager Stronkhorst in Ouderkerk aan de Amstel. Daar runt Lianne, derde generatie Stronkhorst, inmiddels een eigentijdse versie van de slagerij die haar opa in 1950 startte. Haar zaak nodigt uit om te eten. De diverse tinten rood en roze van het vlees en de kleurrijke kant-en-klaarmaaltijden geven sfeer aan de hele winkel. Uit de keuken direct daarachter geuren de net bereide gehaktballen en soepvarianten de klanten tegemoet. "Kun je je voorstellen dat mijn slagerij in 1950 drie keer zo klein was?", wijst Wim senior naar de entree van de slagerij. "Op enkele tientallen vierkante meters ben ik in dit pand mijn slagerij gestart. Het hakblok stond in het midden, een toonbank was er nog niet en er hing één lamp voor verlichting. Het pekelvlees bewaarden we in de kelder."

Bestellingen

Klanten kwamen er voor varkens- of rundvlees, kip mocht toen nog niet in een slagerij verkocht worden. Ze haalden er hun bestellingen op die een medewerker van Wim senior de dag daarvoor per fiets aan huis kwam noteren. "Dat was een best eind rijden in die tijd, want de huizen lagen toen nog verspreid door de polder", vertelt Wim senior.

De slager kende zijn klanten. Die bestelden elke week trouw dezelfde producten uit het smalle maar verse assortiment en ze ontmoetten elkaar in de verzuielde samenleving ook bij andere gelegenheden van gelijkgestemden, zoals in de kerk, bij de sportvereniging en op de sociëteit. Wim senior: "Er zaten in die tijd vijf slagers in ons dorp. Mensen met een katholieke achtergrond gingen naar de katholieke slager. Was je hervormd, dan ging je naar de slager die je op zondag ook in de Hervormde kerk ontmoette."

"Op enkele tientallen vierkante meters ben ik in dit pand mijn slagerij gestart. Het hakblok stond in het midden, een toonbank was er nog niet en er hing één lamp voor verlichting. Het pekelvlees bewaarden we in de kelder."

Gekoelde toonbank

Zijn kleindochter Lianne, nu met haar moeder Bernadette en vader Wim junior mede-eigenaar van de Keurslagerij, luistert geamuseerd en soms met enige verbazing naar de verhalen van haar opa. "Dat kun je je nu toch niet meer voorstellen", zegt ze af en toe. Bijvoorbeeld als haar opa vertelt over zijn eerste gekoelde toonbank, die hij in 1960 aanschafte. "Ik was de koning te rijk", zegt hij. "Nu kon ik mijn vlees op schaaltes in de winkel presenteren."

Nieuwe materialen

Niet alleen de wensen van de consument hebben de aard van het vak van slager veranderd, ook (technologische) ontwikkelingen. Er kwamen nieuwe snijmachines, vriezers, worsten maken werd makkelijker door betere apparatuur, vacuümtechnieken zorgden ervoor dat de houdbaarheid van producten aanzienlijk kon worden verlengd en het gebruik van roestvrijstaal vergrootte de levensduur van de apparatuur. En wat te denken ►

Keurslagerwinkels veranderen steeds meer in een foodwinkel waar je terecht kunt voor lunch, het snelle avondeten, maar ook voor een uitgebreide maaltijd die je thuis bereidt. Dat is waarom Keurslager Stronkhorst zich al een tijdje 'Eetwinkel' noemt.



van een droogkast voor dry-aged vlees, waarmee het drogen en rijpen van rundvlees weer zichtbaar terugkeerde in sommige slagerijen? Vroeger hing het vlees 'gewoon' aan een haak in de winkel, nu zorgt de droogkast dat het rijpen voldoet aan de eisen van deze tijd.

VeKa's

Dankzij een creatieve Keurslager waren slagers en hun klanten inmiddels ook bekend met VlugKlaar-artikelen (VeKa's). De eerste VeKa was de slavink in de jaren 50 (lees meer op pagina 28). Tegenwoordig zijn ze niet meer weg te denken. Met regelmaat bedenken slagers en de Vereniging van Keurslagers nieuwe producten die de consument thuis snel en eenvoudig kan bereiden. De VeKa's zijn immens populair, zien ook Lianne, vader Wim en moeder Bernadette.

Onderscheiden

Wim junior en Bernadette maakten de opkomst van de VeKa's en kant-en-klarmaaltijden mee. "We begonnen onder meer met nasi en bami. Dit soort gerechten waren toen nieuw en veelgevraagd en daar ging je dus in mee", zegt Wim junior. En klanten vroegen er mede naar, omdat ze gewend raakten aan het nieuwe gemak dat supermarkten hen inmiddels hadden geleerd. De versbereide kant-en-klarmaaltijden en de VeKa's voorzagen daarin. Vrouwen gingen meer werken en dus was er in gezinnen minder tijd om boodschappen te doen. De supermarkten zorgden voor een ommekeer bij veel Keurslagers. "We gingen nog meer inzetten op kwaliteit, vakmanschap en service. Dat is waarmee we ons konden onderscheiden van de supermarkten en vandaag de dag nog altijd doen", zegt Wim junior. "Het vlees van Keurslagers komt van lokale boeren en slachterijen waarmee we nauw contact hebben. We weten wat voor vlees we verkopen en bij vragen van klanten staan we ze bij met raad en daad. Keurslagers verkopen vlees met een goed en duidelijk verhaal."

Hernieuwde interesse in de Keurslager

Door de hang naar gemak en kwaliteit breidden slagers hun assortiment en hun diensten door de jaren heen steeds verder uit, onder andere met catering. Bij Eetwinkel Stronkhorst zette Bernadette in de jaren 90 haar schouders onder zo'n uitbreiding: vers belegde broodjes. En de laatste jaren zorgen zij, Wim junior en Lianne dat ook vegetariërs op hun wenken bediend worden met zelfgemaakte vega-gerechten. Lianne: "Gezinnen waar zowel vlees als vegetarisch gegeten wordt, kunnen we zo optimaal bedienen."



In 75 jaar kan er veel veranderen, maar sommige zaken vinden hun weg ook weer terug in ons doen en laten. Zo doet de fiets weer dienst bij het bezorgen van bestellingen.

Keurslager van de toekomst

Waar de slagers in de jaren 50 en 60 nog eerst en vooral bezig waren met hun vlees, is de jonge ondernemer van nu vooral een manager en kenner van allerlei type gerechten. Lianne: "Ik denk dat we de afgelopen jaren hebben gezien dat slagerwinkels veranderen richting een foodwinkel, een kleine zaak waar je terecht kunt voor lunch, het snelle avondeten, maar ook producten voor een uitgebreide maaltijd die je thuis in de weekenden bereidt of voor een heerlijke barbecue, het hele jaar door. Dat is waarom wij onszelf al een tijdje 'Eetwinkel' noemen. De overgang zal de komende jaren doorzetten, waarbij gemak en aandacht voor goede producten voorop blijven staan. Juist de Keurslager heeft het in zich om met de beste kwaliteit en kennis van zaken al die verschillende klanten te bedienen."

De fiets is terug

In 75 jaar kan er veel veranderen, maar sommige zaken vinden hun weg ook weer terug in ons doen en laten. Zo doet de fiets weer dienst bij Eetwinkel Stronkhorst in Ouderkerk aan de Amstel. Vroeger fietste een medewerker van Wim Stronkhorst senior door het dorp en de ommelanden om de bestellingen bij de mensen thuis te noteren. De volgende dag werden ze met hetzelfde transport bezorgd. De fiets verdween, maar is door kleindochter Lianne weer in ere hersteld. In een elektrische variant, welteverstaan. Ook nu om bestellingen bij klanten thuis te bezorgen. Bestellen verloopt in onze moderne samenleving uiteraard heel anders dan in de jaren 50.

Buon appetito !

Kalfsvlees bevat belangrijke voedingsstoffen, zoals veel vitaminen B, en het is rijk aan eiwitten die goed verteerbaar zijn. Bovendien is het doorgaans mager tot zeer mager vlees. Het past dus uitstekend in een gezond eetpatroon.

Italiaanse kalfsoester met caponata

⌚ 30 MINUTEN

👤 4 PERSONEN

🍽️ LUNCHGERECHT

BENODIGDHEDEN

- | | |
|--|---|
| - 4 kalfsoesters (ca.150 g per stuk) | - 2 tomaten, fijngesneden |
| - 2 rode paprika's, fijngesneden | - 40 g basilicum-blaadjes |
| - 3 stengels bleekselderij, fijngesneden | - 80 g olijven, in plakjes |
| - 2 uien, fijngesneden | - 50 g kappertjes |
| - 1 aubergine, fijngesneden | - 50 g bloem |
| - 2 el olijfolie | - 40 g + 10 g Parmezaanse kaas, geraspt |
| - 2 el rodewijnazijn | - 2 el boter |
| | - 20 g pijnboompitten |
| | - Peper en zout |

BEREIDING

1. Laat de kalfsoesters op kamertemperatuur komen. Verhit de olijfolie in een grote pan. Bak de rode paprika, bleekselderij, ui en aubergine. Voeg rodewijnazijn toe met de tomaat, de helft van de basilicumblaadjes, olijven en 30 g kappertjes. Onder af en toe roeren 5 minuten bakken. Leg de caponata na het bakken op het bord en houd dat warm.

2. Meng de bloem met 40 g kaas, peper en zout en haal de kalfsoesters door de gekruide bloem. Schud het teveel aan bloem af. Verhit de boter in een grote koekenpan en bak de kalfsoesters op halfhoog vuur aan beide kanten bruin. Zet het vuur laag en laat de kalfsoesters in circa 5 minuten per kant gaar worden.

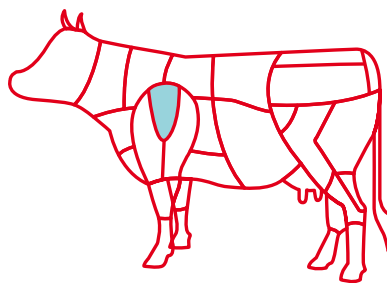
3. Bestrooi het kalfsvlees met 20 g kappertjes en pijnboompitten. Serveer het kalfsvlees op de caponata met de andere helft van de basilicumblaadjes en strooi er wat geraspte kaas overheen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 515 KCAL (2165 KJ).

EIWIT: 46 G. VET: 26 G (WAARVAN 17 G ONVERZADIGD).

KOOLHYDRATEN: 21 G.

Diamanthaas



Diamanthaas is al enige jaren aan een opmars bezig. En terecht, want het betreft hier mals, smakelijk en verfijnd rundvlees. 'Een haas van diamant' klinkt kostbaar, maar is het geenszins als je kijkt naar de kwaliteit van het vlees.



Diamanthaas is een langwerpig stuk vlees, weegt meestal tussen de 350 en 500 gram, en is afkomstig van de voorvoet van het rund. Het vlees heeft minder hard hoeven werken dan bijvoorbeeld het deel waar de bavette zit (in de flank). Hierdoor heeft diamanthaas weinig bindweefsel, is de structuur heel zacht en heeft het een iets minder sterke smaak. Het is wel goed mals, waardoor het weinig nodig heeft om de vleesliefhebber te verwennen. De kerntemperatuur van de diamanthaas ligt tussen 49 °C en 52 °C (medium garing).

Bereiding

De diamanthaas kan op diverse manieren bereid worden. Braden in de pan, garen in de oven of grillen op de BBQ. Wat je ook kiest, je zet er steeds een heerlijk gerecht mee op tafel. Haal het vlees voor elke bereiding 1 uur voor je begint uit de koelkast en laat het op kamertemperatuur komen. Dep de diamanthaas vlak voordat je die gaat bereiden droog met keukenpapier en bestrooi beide kanten met zout en peper. Laat het vlees na de bereiding altijd even 5 minuten rusten, losjes afgedekt onder aluminiumfolie. Zo verdelen de sappen zich goed over het vlees.



In de pan

Verhit boter in een koekenpan op hoog vuur. Leg het vlees in de pan en bak beide kanten drie tot vier minuten. Schep ondertussen met een lepel de jus over het vlees, zodat het lekker mals blijft.



In de oven

Verwarm de oven voor op 80 °C. Verhit boter in een koekenpan op hoog vuur en bak het vlees in de pan aan beide kanten twee minuten mooi bruin. Haal het uit de pan, leg het in een ovenschaal en zet de diamanthaas ongeveer een half uur in de oven tot de juiste kerntemperatuur (tussen 49 °C en 52 °C) is bereikt.



Op de BBQ

Gaar de diamanthaas indirect op 120 °C tot het vlees een kerntemperatuur van 40 °C heeft. Haal de diamanthaas er vanaf en maak de BBQ gereed voor directe garing. Verhoog de temperatuur naar 200 °C. Grill het vlees vervolgens tot een kerntemperatuur van 48 °C (medium rare).

WEETJE

Jodenhaas

De diamanthaas komt uit de schouder van het rund en heet ook wel schouderhaas, Jodenbiefstuk of Jodenhaas. Orthodoxe Joden mogen geen vlees van de achterpoot eten waaruit de heupspier en de achillespees niet zijn verwijderd. Jacob vocht, zo leert de bijbel, immers met een engel die de heup van de aartsvader ontwrichtte (hij werd kreupel achtergelaten). Sindsdien bestaat er een taboe op het eten van vlees uit het achterste gedeelte. Behalve als de spier en pees zorgvuldig zijn verwijderd. Dan is het voor hen, die de oude strenge leer aanhangen, niet verboden de hele achterpoot van een rund te eten.



Surf & Turfspies van diamanthaas met garnalen en gekaramelliseerde uien en courgette

⌚ 50 MINUTEN

👤 4 PERSONEN 🍽️ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 500 g diamanthaas, blokjes van 3 cm
- 12 stuks gepelde grote garnalen (marineren in 2 teentjes geperste knoflook, 1 el olijfolie, 1 el sojasaus, sap van 1 citroen, zout en peper)
- 4 gele uien
- 3 el citroentijm (blaadjes)
- 50 g roomboter
- 1 el olijfolie
- 4 el balsamicoazijn
- 4 el suiker
- 4 el witte wijn
- 2 courgettes (in linten gesneden met kaasschaaf)
- 1 citroen
- Peper en zout

BEREIDING

- 1.** Verwarm de oven op 200 °C.
- 2.** Snijd de uien doormidden van punt naar punt en verwijder de schil. Meng in een ovenschaal olijfolie, balsamicoazijn, suiker, witte wijn, zout en peper door elkaar en leg hierin de uien met de bolle kant naar boven en zet 30 minuten in de oven.
- 3.** Dep het vlees en de gemarineerde garnalen droog. Rijg het vlees en de garnalen om en om aan een prikker.
- 4.** Draai de uien om met de platte kant naar boven, besprenkelen met beetje saus en klontjes boter en laat ze nog 30 minuten in de hete oven staan.
- 5.** Bak de repen courgette 3 minuten in een koekenpan met een beetje boter, zout en peper. Verhit een grillplaat en grill de spiesen 3 minuten aan elke kant en laat 5 minuten rusten.
- 6.** Serveer de spiesen met de uien en opgerolde courgetteslierten en een citroenpartje. Bestrooi het geheel met de citroentijmblaadjes.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 480 KCAL (2015 KJ).
EIWIT: 45 G. VET: 20 G (WAARVAN 11 G ONVERZADIGD).
KOOLHYDRATEN: 26 G.

Een kijkje op de Keurslagerij van weleer

Niet alleen de vleesgerechten, maar vooral ook de manier waarop de Keurslager vorm gaf aan zijn winkel, zijn in de loop der jaren flink veranderd. Omdat kijken naar oude foto's zo leuk is, presenteren we je graag een stukje historie van de Keurslager.

Pronken met de paaskoe

Vroeger werd er nauwelijks reclame gemaakt. Wel pronkte slagers vaak met de 'paaskoe', een koe die speciaal voor de feestdagen was vetgemest. Letterlijk vetgemest. Hoe dikker het vet hoe beter het vlees. De Keurslager was daar zo trots op dat hij ermee voor de deur van zijn winkel ging staan of ermee door het dorp trok. Zo kon iedereen de kwaliteit beoordelen. Niet zelden kwam het voor dat een klant op het levende beest aanwees in welk stuk hij of zij belangstelling had.



De 'kijk-wijs' toonbank

Om de opkomende concurrentie van de supermarkt voor te blijven ontwierpen koelfirma's eind jaren 50, begin jaren 60, nieuwe toonbanken. Het was een gekoelde toonbank waarin vlees en worst werden neergelegd zodat klanten alles goed konden bekijken en meteen hun stukje konden aanwijzen. Vandaar de naam 'kijkwijs'.



Paasvee-tentoonstelling

Al sinds 1894 vindt op de woensdag, tien dagen voor Pasen, de Paasvee-tentoonstelling plaats. Na een periode van vasten wilden de Noord-Hollanders met Pasen het beste van het beste vlees op tafel. Keurslagers gingen daarom al ruim van tevoren op zoek naar een prima rund. Er kwamen speciale markten met tentoonstellingen en een wedstrijdement.



Al 145 jaar

Evert en Dirk Elings waren de Keurslagers van het eerste uur. In 1875 richtten zij een spekslagerij op. Zoals dat vroeger gebruikelijk was deed het adres er niet zo toe. Waar het om ging, was dat men de zaak kon vinden: in Oud-Wageningen, tegenover het Hôtel Steuk, tegenwoordig bekend als Hotel De Wereld, waar in 1945 de capitulatie van de Duitsers werd getekend en er voor ons land een einde kwam aan de Tweede Wereldoorlog. Na vier generaties Elings namen een aantal jaren geleden Conrad en Alda Vink de Keurslagerij over.



Sparen voor hebbedingetjes

De Vereniging van Keurslagers was de eerste organisatie die met de bij haar aangesloten slagers startten met een spaarsysteem. Rond 1961 begonnen zij met het Keurslagerzegelboekje. De klant kon bij aankoop van één gulden een zegeltje kopen en bij een vol boekje leverde dat een behoorlijke spaarwinst op. Daarnaast konden klanten sparen voor leuke hebbedingetjes, zoals dit spreukenbord dat bestond uit zes verschillende tegeltjes. Anno 2021 is het spaarsysteem van de Keurslager nog steeds populair.



Receptenmagazine

Eind jaren 80 begint de Keurslager als eerste met een speciaal receptenmagazine. Er was duidelijk behoefte om de consument te informeren. Ook de klant wilde meer weten. De voorloper van de huidige Proef is geboren.

Het huppeltje

Al sinds 1988 verschenen de Keurslagers regelmatig op tv. Bij de kooklessen van Ria van Eijndhoven (1988), bij Peter Jan Rens (1990) in 'Doet-ie it of doet-ie 't niet?' en in 1994 in het tv-programma Koken met Sterren. De meest bekende tv-actie dateert echter uit begin jaren 90. De Keurslagers zijn dan onderdeel van 'De Vijf Uur Show'. Mensen op straat wordt gevraagd een stukje vlees uit hun winkel te proberen en te raden wat het is. Het meest beroemde onderdeel was de huppelende rij met Keurslagers. In de slagerswereld al snel omgedoopt tot 'het huppeltje'.



Lancering website

De Vereniging van Keurslagers was in 1998 de eerste slagersorganisatie met een eigen website. Die zag er voor die tijd strak uit en gaf voldoende informatie aan de steeds nieuwsgieriger wordende consument. Op de voorpagina werd steeds de 'Special van de week' vermeld.



Imagoversterkers

Door de toenemende druk van grote supermarkten werkte de Keurslager steeds meer aan een versterking van het imago van de enig echte vleesverkoper die precies wist wat goed was voor de consument. De Keurslager lanceerde menuschijven waarop de klant meteen de bak- en braadtijden kon aflezen. Ook werd teruggegrepen naar ouderwetse recepten die Saartje, de keukenprinses uit Grootmoeders tijd, maakte en werd begonnen met het in de markt zetten van de BBQ, destijds een opkomend fenomeen. Daarvoor werden kleine handige receptenboekjes gebruikt die gemakkelijk in de keukenlade pasten.



Volkorenbrood met schouderham, kruidenroomkaas, doperwtjes en groentechips

⌚ 15 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍽️ LUNCHGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 100 g schouderham
- 100 g Philadelphia roomkaas
- 8 takjes bieslook
- 2 takjes munt, in reepjes
- 2 el citroenolie
- 1 tl honing
- 50 g groentechips
- 100 g diepvrieserwtjes, ontdooid
- 4 sneetjes volkorenbrood
- Peper en zout

BEREIDING

- 1.** Meng de citroenolie met de munt en honing en breng het op smaak met peper en zout. Schep de dressing door de erwtjes.
- 2.** Besmeer de boterhammen royaal met de kruidenkaas en verdeel hierover de op smaak gebrachte erwtjes.
- 3.** Leg op elke boterham een plak ham en garneer het geheel met groentechips en bieslook.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 325 KCAL (1365 KJ). EIWIT: 12 G.
VET: 19 G (WAARVAN 13 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 23 G.

Smörrebröd.
Nyd dit måltid!*

Smörrebröd is een traditioneel Scandinavisch lunchgerecht met brood. Geniet van een van deze drie variaties.



* Eet smakelijk in het Deens.

Tijgerbrood met cervelaatworst, kerrie-limoen-mayonaise, komkommerlinten en uitjes

⌚ 15 MINUTEN
👤 4 PERSONEN
🍽️ LUNCHGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 100 g cervelaatworst
- 3 el wittewijnazijn
- 4 el mayonaise
- 1 el poedersuiker
- 2 el crème fraîche
- 4 el gebakken uitjes (Conimex)
- Rasp en sap van 1 limoen
- 4 sneetjes tijgerbrood
- 0,5 tl kerriepoeder
- Peper en zout
- Halve komkommer

BEREIDING

1. Meng de mayonaise met de crème fraîche, het limoensap, de limoenrasp en de kerriepoeder en roer tot een egale saus ontstaat.
2. Maak met een kaasschaaf of mandoline lange linten van de komkommer en leg ze in een schaal. Roer de poedersuiker door de wittewijnazijn met een beetje peper en zout en besprenkel hiermee de komkommerlinten.
3. Besmeer de boterhammen royaal met de mayonaise en leg er de cervelaatworst op. Garneren met komkommerlinten en gebakken uitjes.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 395 KCAL (1660 KJ). EIWIT: 9 G. VET: 29 G (WAARVAN 21 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 24 G.



Desembrood met ontbijtspek, selderijsalade en gebakken appel

⌚ 15 MINUTEN 👤 4 PERSONEN 🍽️ LUNCHGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 100 g ontbijtspek
- 100 g selderijsalade
- 1 grote Jonagold appel
- 50 g walnoten, grof gehakt
- 4 sneetjes desembrood
- 20 g roomboter

BEREIDING

1. Halveer de Jonagold, haal het klokhuis eruit en snijd er (met schil) plakken van.
2. Bak de plakjes ontbijtspek krokant in een antiaanbakpan. Haal het ontbijtspek eruit en smelt in hetzelfde pannetje de roomboter. Bak hierin de plakjes appel aan twee kanten goudbruin.
3. Besmeer de sneetjes brood royaal met de selderijsalade en bestrooi ze met de walnoten. Garneer ze daarna met de plakjes appel en het ontbijtspek.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 390 KCAL (1640 KJ). EIWIT: 11 G. VET: 25 G (WAARVAN 18 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 28 G.

Helemaal toen. Helemaal nu.



Ouderwetse kippensoep

⌚ 30 MINUTEN

👤 4 PERSONEN

🍲 VOORGerecht

BENODIGDHEDEN

- 500 g kippendij
- 300 g boerensoep-groenten
- 1,5 l kippenbouillon
- 5 limoenblaadjes
- 2 tl kerriepoeder
- Takje platte peterselie

BEREIDING

1. Breng de bouillon aan de kook met de helft van de groenten en het limoenblad. Zet de warmtebron laag en leg de kippendijen erin. Laat het geheel 20 minuten zachtjes koken.
2. Haal het vlees uit de bouillon en snijd het fijn. Breng het op smaak met peper, zout en kerriepoeder.
3. Voeg de rest van de groenten toe aan de bouillon, warm nog 1 minuut goed door en schep dan de soep in soepborden. Leg er het gesneden kippendijvlees in en garneer het geheel met een takje platte peterselie.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 220 KCAL (925 KJ).

EIWIT: 25 G. VET: 11 G (WAARVAN 7 G ONVERZADIGD).

KOOLHYDRATEN: 4 G.



Tom Ka Kai

◎ 55 MINUTEN ◎ 4 PERSONEN

◎ VOOR- OF LUNCHGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 500 g kipfilet
- 1 dl vissaus
- 500 ml kokosroom (24% vet)
- 500 ml water
- 2 stengels sereh, buitenste blaadjes eraf en ingesneden
- 3 cm gember, geschild en in plakjes
- 2 el limoensap
- 1 el bruine basterdsuiker
- 1 rode peper, zonder zaadlijsten en in ringetjes
- 100 g gemengde paddenstoelen
- 100 g snijbonen
- 125 g zeewiersalade

BEREIDING

- 1.** Breng het water met de kokosroom aan de kook. Zet de warmtebron laag en voeg de sereh en gember toe. Laat dit 15 minuten trekken op laag vuur.
- 2.** Voeg de kipfilet toe en laat de soep 20 minuten zachtjes koken totdat de kipfilet bijna gaar is. Doe de gemengde paddenstoelen, rode peper en snijbonen erbij en laat het nog 5 minuten zachtjes koken.
- 3.** Voeg de vissaus toe met het limoensap en de basterdsuiker en warm het geheel goed door. Haal de kipfilet eruit en trek het met twee vorken tot 'draadjes'. Doe de kip weer terug in de soep en verdeel het vlees over 4 borden. Garneer de soep met een scheepje zeewiersalade.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 525 KCAL (2205 KJ).
EIWIT: 35 G. VET: 36 G (WAARVAN 6 G ONVERZADIGD).
KOOLHYDRATEN: 13 G.



Speciaal voor jou!

Elke twee weken bij alle Keurslagers in Nederland: de Special. Een creatief en met grote zorgvuldigheid ontwikkeld product.

Zo biedt de Keurslager altijd iets nieuws dat niet alleen heel smakelijk is, maar ook eenvoudig te bereiden is.

Muiderslotje

Een mals en kruidig biefstukje met een romige kaasvulling. Bak het vlees in een koekenpan op middelmatig vuur ongeveer 2,5 minuut aan beide kanten. Leg er bij het uitserveren een toefje kruidenboter op. Deze biefstuk smaakt nog beter met verse sperzieboontjes en aardappelgratin.

VAN 15 T/M
28 MAART

100 gram
€ 2,75



Oester Tonnato

Een Italiaanse surf & turf van mals kalfsvlees, parmaham en tonijnsaus. Bak het vlees in ongeveer 8 minuten in een koekenpan op middelmatig vuur. Verrukkelijk met groene asperges en verse tagliatelle.

VAN 29 MAART
T/M 11 APRIL

100 gram
€ 3,55



Limburgse varkensoester

Zachte varkensoester met een krokant korstje van spek, belegd met mosterd en champignons. Bereid de varkensoester in een koekenpan op middelmatig vuur in circa 8 tot 10 minuten. Serveren met champignons. Heerlijk met verse pasta en gebakken prei.

VAN 12 T/M
25 APRIL

100 gram
€ 1,95



Kalfsconfetti

Een 'vrolijke', lichtpittige gehaktbal met groene en rode paprika, een pepertje en een ui. Draai de gehaktbal regelmatig in 15 tot 18 minuten om in een koekenpan op middelmatig vuur. Leg de deksel schuin op de pan. Heerlijk met roerbakgroente en mihoen.

VAN 26 APRIL
T/M 9 MEI

Per stuk
€ 2,25



Haas-op-stok

Ontdek deze verrukkelijke varkenshaasmedaillon op spies met zontomaat en ontbijtspek. Je kunt de haas-op-stok bereiden in een koekenpan (5 tot 7 minuten op middelmatig vuur) of op de BBQ: om en om in 7 minuten grillen met directe garing op 175 °C. Heerlijk met verse frites en gebakken kastanjechampignons.

VAN 10 T/M
23 MEI

100 gram
€ 2,30





Mogen wij even uw aandacht?



VAN 1 T/M 14 MAART

4 stuks
€ 5,95

Jubileumburger

De rundvleesburger is subtiel gekruid met een verrassende bite van stukjes gerookte kipfilet, cheddarkaas, uitjes en peterselie.



Bak de burger in een koekenpan op middelmatig vuur ongeveer 3 minuten aan elke kant. Je kunt de burger overigens ook op de BBQ bereiden.

TIP

Heerlijk met roerbakgroente en gebakken mini krieltjes.



Keurslager jubileumburger met truffelpasta

4 PERSONEN • HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 600 g pasta (spaghetti of tagliatelle)
- 4 Keurslager Jubileumburgers
- 50 g parmezaanse kaas
- 150 g kookroom
- 50 g pijnboompitjes (geroosterd)
- 145 g truffeltapenade
- 1 teentje knoflook (fijngesneden of geperst)
- 100 g zongedroogde tomaten
- Halve rode peper (fijne ringetjes, zonder zaadjes)
- 85 g rucola
- Roomboter
- Olijfolie

BEREIDING

1. Kook de pasta beetgaar (kort en koud naspoelen). Doe olijfolie in de pan en smoor de knoflook en de rode peper op laag vuur.
2. Meng de helft van de parmezaanse kaas en de kookroom erdoorheen en laat het geheel smelten. Roer de truffeltapenade erdoorheen en breng het op smaak met peper en zout.
3. Bak de Jubileumburgers in roomboter naar wens rosé of gaar.
4. Meng de pasta met de saus en rol, met een lepel en een vleesvork, 2 torentjes pasta en leg die voorzichtig op een bord naast de Jubileumburger.
5. Garneren met de overige parmezaanse kaas, de zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en rucola.

TIP: Heerlijk met een frisse tomaatkommersalade.



Keurslager Jubileumschotel

4 PERSONEN • HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 4 Jubileumburgers
- 800 g Roseval aardappeltjes
- 500 g groene asperges
- 125 g cherrytomaten
- 2 teentjes knoflook
- 2 takjes rozemarijn (gesneden)
- 75 g smoked BBQ saus
- 2 stengels lente-ui (voor garnering)
- Olijfolie
- Peper en zout

BEREIDING

1. Halveer de aardappeltjes, kruid ze met peper en zout en bestrooi ze met olijfolie. Meng de aardappeltjes met de rozemarijn en de geperste knoflook.
2. Verwijder 2 centimeter van de onderkant van de asperges en snijd de rest in stukjes van 3 centimeter.
3. Bak de aardappeltjes in de oven op 200 °C mooi bruin en gaar.
4. Roerbak de groene asperges met een snuffje peper en zout. Voeg de laatste 2 minuten de (hele) cherrytomaten toe. Bak de burgers naar wens rosé of gaar.
5. Schenk er een beetje BBQ-saus overheen en garmeer het met enkele ringetjes lente-ui.

Bijna 70 jaar geleden bedacht door de Keurslager

De slavink als innovatie



De slavink is onlosmakelijk verbonden met de historie van de Keurslager. Jaap Boerwinkel uit Amersfoort bedacht 69 jaar geleden het recept en zijn collega Ton Spoelder uit Laren kwam even later met de naam. Maar waar komt die opmerkelijke naam vandaan? Er zit immers geen sla in...

Boerwinkel – die mede aan de wieg stond van de Vereniging van Keurslagers – en Spoelder waren twee slagers met een écht ondernemershart die beiden ook over de nodige creativiteit beschikten. Dat leidde in 1952 tot de introductie van de slavink: een rolletje varkensgehakt omwikkeld met ontbijtspek. Het was direct een grote hit in hun eigen slagerswinkels en al snel ook in de rest van Nederland.

Pasen 1952

Boerwinkel bedacht het product tijdens Pasen 1952. In de annalen van de slagerij staat in geuren en kleuren beschreven hoe Boerwinkel eigenlijk per ongeluk tot zijn nieuwe vinding kwam: "Van de Paasmaaltijd had ik wat ontbijtspek overgehouden en flink wat vers varkensvlees nadat ik zelfs varkensschnitzels had uitgesneden. Aanvankelijk wist ik niet wat ik hiermee moest doen en al denkend begon ik het varkensvlees te snijden tot varkensgehakt. Dit bereidde ik met een ei, een scheutje koffiemelk, beschuit, kruiden en zout tot een smakelijk geheel. Ik had dit natuurlijk ook als gehakt kunnen braden, maar dan lag daar nog altijd dat ontbijtspek."

Mals en hartig

Boerwinkel wikkeld vervolgens twee plakken ontbijtspek om het gehakt en voilà: de slavink was geboren. Al had de Keurslager er nog geen naam voor. Die werd bedacht door collega-slager Spoelder, die met Boerwinkel sprak over zijn nieuwe product. Het was Spoelder die het als een nieuwe vleesvariant introduceerde. Hij noemde het een slavink, omdat het vlees lijkt op een blinde vink en lekker is bij sla. Zo moet het gegaan zijn, volgens de overlevering, en zo eenvoudig kan het soms zijn. Het recept werd binnen de Vereniging van Keurslagers gelanceerd en was van meet af aan een groot succes. Het diende het gemak, maar sloeg



vooral aan omdat het een lekker mals en hartig stukje vlees was.

Het eerste Vlugs-Klaar-artikel

Wat Boerwinkel en Spoelder toen nog niet konden bevroeden, is dat de slavink de eerste VeKa was in het assortiment van de slagerswinkels. VeKa staat voor Vlugs-Klaar-artikel. VeKa's zijn tegenwoordig niet meer weg te denken bij de Keurslager en op onze keukentafel. Met dank aan Boerwinkel, Spoelder en dat oer-Hollandse, smakelijke vleesgerecht: de slavink. Overigens worden er anno 2021 nog steeds nieuwe varianten VeKa's gelanceerd: elke twee weken biedt de Keurslager iets nieuws met een zogeheten Special (zie in deze editie pag. 26 en 27). Een creatief en met grote zorgvuldigheid ontwikkeld product. Gemaakt van allerlei soorten vlees en op smaak gebracht met de meest fantastische kruiden en marinades. De Keurslager dient het smakelijke gemak van de klant!

Blinde vink versus slavink

Een blinde vink en een slavink lijken erg op elkaar. Toch zijn er duidelijke verschillen. Een blinde vink is gemaakt van kalfsgehakt en gerold in een dun plakje rundvlees of kalfsvlees. De slavink daarentegen is gemaakt van varkensgehakt of half-om-halfgehakt en omwikkeld met plakjes buikspek. Op leeftijd wint de blinde vink die er veel eerder was dan de slavink. Volgens sommigen al sinds de jaren 10 van de vorige eeuw.

Bronnen: Een wagon vol verhalen, Gerhard Kwak, Slagerij Spoelder



CHECK DE
RECEPTVIDEO:



Slawink Anno 1952

© 30 MINUTEN • 4 PERSONEN • HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 400 g half-om-half-gehakt
- 12 plakken gerookte ontbijtspek
- 700 g mini krieltjes (naturel)
- 4 el olijfolie
- 1 ei
- 1 tl mosterd
- 3 el paneermeel
- 4 el boter
- 200 ml water
- 4 uien, in ringen gesneden
- 2 el bloem
- 1 runderbouillon-blokje
- 4 little gems (mini bindsla)
- 20 g krulpeterselie, fijngenhakt
- Peper en zout

BEREIDING

- 1.** Verwarm de oven (200 °C). Leg de mini krieltjes op een bakplaat (met bakpapier). Besprenkelen met olijfolie. Kruiden met peper en zout. Zet het 18 tot 20 minuten in de oven. Schep de aardappeltjes halverwege om.
- 2.** Meng het gehakt met ei, mosterd, paneermeel, peper en zout. Leg een plak ontbijtspek op een plank en leg er een plak dwars op een paar centimeter van de boven-zijde. Leg vervolgens een derde plak gelijk aan de eerste plak zodat deze elkaar net iets overlappen. Maak rolletjes van het gehakt en leg deze in het midden waar het spek elkaar kruist. Vouw de horizontale plak over het rolletje. Rol dan de twee plakken op om het rolletje. Druk alle kanten goed aan.
- 3.** Smelt 2 el boter in een pan. Bak de slawinken de eerste minuten op hoog vuur

rondom aan en zet daarna het vuur laag. Bak ze in 10 minuten mooi goudbruin en gaar van binnen.

4. Smelt 2 el boter in een pan en voeg de uien toe. Bak de uien op laag vuur. Bestrooi de uien met bloem en laat ze kort bakken. Voeg 200 ml water toe en verkruimel er de runderbouillon bij. Roer goed om en laat het indikken tot een mooie saus. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de slawinken met de mini krieltjes, uiensaus en little gem-blaadjes. Strooi er de fijngenhakte peterselie over.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 795 KCAL (KJ).
EIWIT: 34 G. VET: 54 G (WAARVAN 33 G ONVERZADIGD).
KOOLHYDRATEN: 41 G.



Oosterse slawink

⌚ 30 MINUTEN 🍴 4 PERSONEN 🍽️ HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 400 g half-om-half-gehakt
- 12 plakken gerookte ontbijtspek
- 1 tl ras el hanout
- 1 tl kaneelpoeder
- 2 el verse koriander, fijngesneden
- 8 dadels, zonder pit
- 1 el kokosolie

BEREIDING

1. Knead ras el hanout, kaneelpoeder, koriander, peper en zout door het gehakt en maak er 8 gelijke balletjes van. Druk de balletjes plat, leg er een dadel op en vouw ze dicht.

2. Leg een plak ontbijtspek op een plank met een plak dwars op een paar centimeter van de bovenzijde. Leg vervolgens een derde plak gelijk aan de eerste plak zodat deze elkaar net iets overlappen. Maak rolletjes van het gehakt en leg deze in het midden waar het spek elkaar kruist. Vouw de horizontale plak over het rolletje. Rol dan de

twee plakken op om het rolletje. Druk alle kanten goed aan.

3. Verhit de kokosolie in een koekenpan en bak de oosterse vinken op matig vuur in circa 10 tot 12 minuten rondom bruin en gaar. Keer ze regelmatig om. Lekker met rijst, diverse paprikablokjes, mais, een pepertje en een sausje van braadvocht met ketjap en limoen.

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 400 KCAL (1680 KJ).

EIWIT: 26 G. VET: 28 G (WAARVAN 15 G ONVERZADIGD).

KOOLHYDRATEN: 10 G.

Puzzelen met Proef



Even ontspannen met een puzzel, dat is altijd goed! En je kunt er nog wat leuk mee winnen ook. Maak deze woordzoeker, stuur de oplossing in en wie weet win je één van de vijf Keurslager cadeaukaarten t.w.v. € 40,-.

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 mei naar proef@keurslager.nl of stuur ons een (brief)kaart. Eerdere oplossingen en winnaars vind je op www.keurslager.nl.

ASPERGES	HONING	KWARTLEI	RIJST
BIEFSTUK	KALFSOESTER	LIMOENSAP	SCHOUDERHAM
BIESLOOK	KETCHUP	ONTBIJTSPEK	SLAGROOM
BLOEM	KIPFILET	PANEERMEEL	SLAVINK
BORSTLAP	KIPPENDIJ	PAPRIKA	SUGARSNAPS
CITROEN	KOKOSOLIE	PETERSELIE	TAUGÉ
DIAMANTHAAS	KOMIJN	PUREE	TIJM



©www.puzzelpro.nl

PROEF is een uitgave van de Vereniging van Keurslagers en wordt je aangeboden door de Keurslager.

Vereniging van Keurslagers
Postbus 185, 3830 AD Leusden
T 033 - 494 04 19
E info@keurslager.nl
www.keurslager.nl
f /Keurslagers
@/Keurslagers
v /DeKeurslagers

Bladmanagement en redactie

Fortelle
Linda Uijtewaai, Joep van Gestel en
Robert Nagtegaal (Vereniging van Keurslagers)

Receptuur

Silvia Klein
Stephan van Oppenraaij
Rita Hooghuis
Katinka Huiskamp (Voedingswaarden)

Fotografie

Scala Photography
Michel Campfens
(De styling is mede mogelijk gemaakt door De Bijenkorf en Sissy-Boy)

Vormgeving

Fortelle

Druk

Koninklijke Drukkerij Em. de Jong

Oplage

200.000 exemplaren

Frequentie

PROEF verschijnt 5 keer per jaar.

Natuurlijk wordt **PROEF** met veel zorg gemaakt. We kunnen echter geen verantwoordelijkheid nemen voor mogelijke fouten in het blad. Het overnemen van delen van dit magazine mag alleen na schriftelijke toestemming van de uitgever. Op tekst en foto's rust copyright.

Algemene opmerkingen over de recepten

We geven de oventemperaturen steeds aan voor de heteluchtoven. Een gewone oven zet je ongeveer 15 graden warmer voor hetzelfde effect. Overal waar we tijden aangeven, zijn dat indicaties. Blijf kijken en proeven. Waar we eieren gebruiken, bedoelen we eieren van een gemiddeld formaat. Als je zwanger bent of een verzwakte weerstand hebt, moet je voorzichtig zijn met bepaalde ingrediënten, bijvoorbeeld met rauw vlees. Laat je hierover goed informeren.



Kerntemperaturen

De kerntemperatuur is van groot belang. Deze meet je met een kernthermometer. De belangrijkste temperaturen op een rijtje:

Rundvlees	rood: 48 °C	rosé: 55 °C	gaar: 70 °C
Kalfsvlees		rosé: 55 °C	gaar: 70 °C
Varkensvlees		rosé: 60 °C	gaar: 70 °C
Lamsvlees		rosé: 55 °C	gaar: 70 °C
Kip			gaar: 75 °C



SPAREN BIJ DE KEURSLAGER

MET 32% SPAARWINST



Gemakkelijk sparen

Bij elke euro die je uitgeeft bij de Keurslager kun je een spaarpunt kopen voor 5 eurocent. Sparen is mogelijk bij elke Keurslager in Nederland.

Besteden zoals jij het wilt!

Ga je spaarpunten inwisselen dan zijn ze 32% meer waard; € 0,066! Ongemerkt spaar je zo een leuk extra-tje bij elkaar met een spaarwinst van maar liefst 32%! Je beslist zelf hoe je dit besteedt. Je kunt de spaarpunten verzilveren voor:

- ✓ producten bij de Keurslager
- ✓ contanten
- ✓ cadeaus in de online Keurslager Cadeaushop



KEUZE UIT RUIM 1.000 ARTIKELEN



www.cadeaushop.keurslager.nl