Gelderblom®

Slagerij & Partyservice

De Komenij 7 - 3831 NC Leusden - 033-4944210
leusden@slagerijgelderblom.nl - leusden.slagerijgelderblom.nl

Gelderblom®

Slagerij & Partyservice

Tips en Tricks

voor uw diner!

Bedankt voor uw aankopen ten behoeve van uw speciale diner.
Wij hebben deze feestdagen wederom onze uiterste best gedaan en met de grootste zorg uw bestelling klaargemaakt.

Als laatste stukje service willen wij u nog wat bereidingstips en adviezen meegeven, om uw diner zo soepel mogelijk te laten verlopen.
Let op: iedere oven of verwarmingsbron is verschillend in het verhitten, de in deze folder vermelde bereidingswijzen zijn gemiddelde indicaties.

Advies

U krijgt in bijna alle gevallen uw producten in het vacuüm mee. Dit zorgt voor een optimale versheid en kleurbehoud van uw stukje vlees. Dit is verreweg de beste manier om vleesproducten te verpakken.

Een product dat in het vacuüm zit, krijgt geen zuurstof. Zodra de verpakking open gaat kan het vlees er een beetje dof uit zien, dit komt door het zuurstof tekort. Zo is het erg belangrijk dat u altijd ruim een half uur tot een uur van te voren het vlees uit de verpakking haalt en op het aanrecht legt. Zo kan het vlees lekker op kamertemperatuur komen en weer zuurstof tot zich nemen. Zo haalt u het maximale uit uw stukje vlees.

In sommige gevallen zit het vlees in een aluminium schaaltje, deze schaaltjes kunnen in de oven.

Ossenhaas, Steaks, Rib Eye, Côte de Boeuf en alle biefstuksoorten van Wagyu en/of Black Angus

Altijd bakken in een koekenpan, op hoog vuur. Ruim boter gebruiken en wachten tot deze uitgesmolten is. De biefstukjes goed om en om dichtschroeien. Vervolgens het vlees niet meer uit het oog verliezen en geregeld keren. Het lekkerste en beste voor uw vlees is om uw vlees na bereiding te kruiden.

Voor medium gebakken biefstuk adviseren wij een totale bereidingstijd van circa 3-4 minuten.
Côte de boeuf circa 4 minuten bakken op hoog vuur en verder laten garen in de oven.

Diverse Specialiteiten

Beenham of gegaarde rib:
30 minuten op 175°C per 500 gram in een voorverwarmde oven.

Rosbief en Rollades

Grote vleesdelen kunnen zowel in de pan als in de oven bereid worden, qua tijd maakt dit niets uit. Werkt u met een vleesthermometer, hou dan de kerntemperatuur aan. Wij adviseren om groot vlees aan te braden in een braadpan alvorens u het in de oven doet.

Côte de boeuf	: 45 minuten per 800 gram op 90° C of een kern van 45°C. (Rose)
Rosbief of Rosbiefrollade	: 20 minuten per 500 gram op 175°C of een kern van 45°C.(Rood)
Filetrollades of kalfsrollade	: 25 minuten per 500 gram op 175°C of een kern van 58°C. (Rose)
Procereurrollade	: 35 minuten per 500 gram op 175°C of een kern van 68°C.
Eend-, kip- en kalkoenrollades	: 30 minuten per 500 gram op 175°C of een kern van 75°C.

Voor het beste resultaat adviseren wij u om te werken met een kernthermometer, deze verkopen wij ook in de slagerij. Voor garing op lage temperatuur gelden andere bereidingstijden; vraag onze slagers om advies.

Kip, Kalkoen, Konijn en Gevogelte.

Voor al het gevogelte aan het stuk of in het geheel zoals; kalkoen, kalkoendijen, hele kip en/of eend, gelden dezelfde bereidingstijden. Indien u een kernthermometer heeft: steek de meter dan in de dij of midden in de filet.
Werkt u met een vleesthermometer, hou dan indien mogelijk altijd de kerntemperatuur aan.

Gevogelte heel/ stuk	: 30 minuten per 500 gram op 175°C of een kern van 75°C
Eendenborstfilet	: Bakken als biefstuk, maar dan circa 9 minuten met de langste tijd op de huid, waarbij de huid lekker krokant wordt maar ook langzaam doorgaart. (Rose)
Konijnenbouten	: 1,5 uur langzaam laten stoven in een braadpan met gesloten deksel.

Deze tips zijn gebaseerd op algemene bereidingswijzen. Wij houden ons niet verantwoordelijk voor eventuele verkeerde bereidingen.

Fijne feestdagen!