



MICHI E L S E N

ANTWERPEN

FASHION IN FOOD # 1

JAARGANG 2019

V.U. DIETER SMEULDERS, ANSELMOSTRAAT 43, 2018 ANTWERPEN



GEBOREN VOOR HET VAK

MACHOMAN

BBQ ANNO 2019

QUALITY GUARD

LA BELLE FLAMANDE

HOMEMADE VITELLO TONNATO

Geboren voor het vak

In 1972, mijn geboortjaar, stond mijn wieg letterlijk tussen de schabben met allerhande voedingswaren. Want zo ging dat vroeger: de gekende voedingswinkel, buitenwinkel "t Winkeltje" had voor alles een oplossing : van food tot non-food. Met de jaren meer gespecialiseerd in fijne vleeswaren, kaas, salades, groenten en fruit. Verkopen en productkennis werden een passie en een obsessie. Vanaf mijn 14 jaar ging ik reeds in het weekend bij de plaatselijke slager in de buurgemeente helpen. Zijn ijzeren hand, passie en discipline zijn me steeds blijven achtervolgen. Want veel van de discipline en het streven naar perfectie heb ik in Schelle en thuis met de paplepel meegekregen.



Een studie in de slagers richting kon niet uitblijven en in 1984, op 12-jarige leeftijd, ging ik naar "de PIVA". 5 jaar slagerij, 3 jaar keuken, diverse avondcursussen, wijnkennis, garneren, etaleren, visspecialiteiten, weekendwerk in diverse toprestaurants. En om mijn oude roots niet te verloochenen zaterdag bij de slager in Schelle en zondag bij de ouders. Tot in 1992, toen ik bij de laatste lichting was om mijn 10 maanden legerdienst te volbrengen in ... Peutie, mijn eerste kennismaking met de realiteit. Ik besloot er het beste van te maken. In de keuken van het leger zorgde ik ervoor dat de nieuwelingen het naar hun zin hadden en lekker konden eten. Voor het eerst kon ik bewijzen wat ik kon. De eerste beloning bleef niet lang uit of ik werd gepromoveerd tot Korporaal. Mijn leuze: "orde, netheid, structuur, kwaliteit en vriendelijkheid dagdagelijks uitstralen".

Na enige tijd begon ik me de vraag te stellen: "Wat moet ik doen na mijn legerdienst?". Dat antwoord kwam snel. Reeds na 1 week afgezwaaid te zijn, kreeg ik telefoon van de familie Candries die via mijn moeder was gecontacteerd voor een vacature in de keuken. Wie wou er nu niet gaan werken in een van de meest toonaangevende slagerijen van België? En zo geschiede. Maandag 13 september 1993 was mijn 1ste werkdag bij het huis Michielsens. Voor een jongen "van den buiten" was Michielsens een openbaring, een echt instituut. Grote hoeveelheden, veel personeel, hoog niveau: ik viel van de ene verbazing in de andere. Ik was op slag besmet met het Michielsens virus.



De eerste jaren in de keuken waren er van observeren, experimenteren, infiltreren. Was er iemand ziek, ik ging vervangen. Al gauw had Lucas Candries door dat de winkel mijn habitat was, al na 1 jaar stond ik op woensdag en zaterdag in de winkel. Hoe sneller ik in de keuken klaar was des te sneller kon ik naar de winkel (het paradijs). Nu ik de kneepjes van achter de schermen volledig onder knie had (koken, kruiden, zouten, kuisen, stockbeheer, bestellen), was ik klaar voor mijn volgende avontuur: in 1997 werd ik zelfstandig medewerker.

Langzaam kwam het woord overname ter sprake en daar ik nog steeds volledig besmet was door het Michielsens virus leek dit opportuun en voor beide partijen de beste oplossing. Ik wilde vooruit en de familie Candries miste hun thuis Heffen. In 2000 startte de verkoop van de eerste aandelen en in eind 2005 beëindigden we onze samenwerking en werd ik volle eigenaar van het huis Michielsens.

Tot vandaag is er nooit een verschil geweest in de passie voor het beroep of het nu als werknemer of als zelfstandige was. Geld was nooit de drijfveer. Michielsens was mijn kind. Kinderen voed je: in goede en kwade dagen, met vallen en opstaan. Met dagelijks mooie momenten, maar ook met moeilijke momenten (afscheid nemen van een goeie medewerker, zware investering) maar steeds met de intentie van een goede huisvader. Natuurlijk worden kinderen



groot en ze leren zelfstandig te zijn: ook dat hoort er bij. Delegeren, opvolgen en bijsturen: op die manier evolueer je van zelfstandig slager naar manager van je eigen bedrijf, waar elke dag een nieuwe uitdaging blijkt te zijn en elk individu zijn eigen problemen en wensen heeft. Maar toch blijft het je kind en voor je kind wil je steeds het beste!



groeten,
Dieter

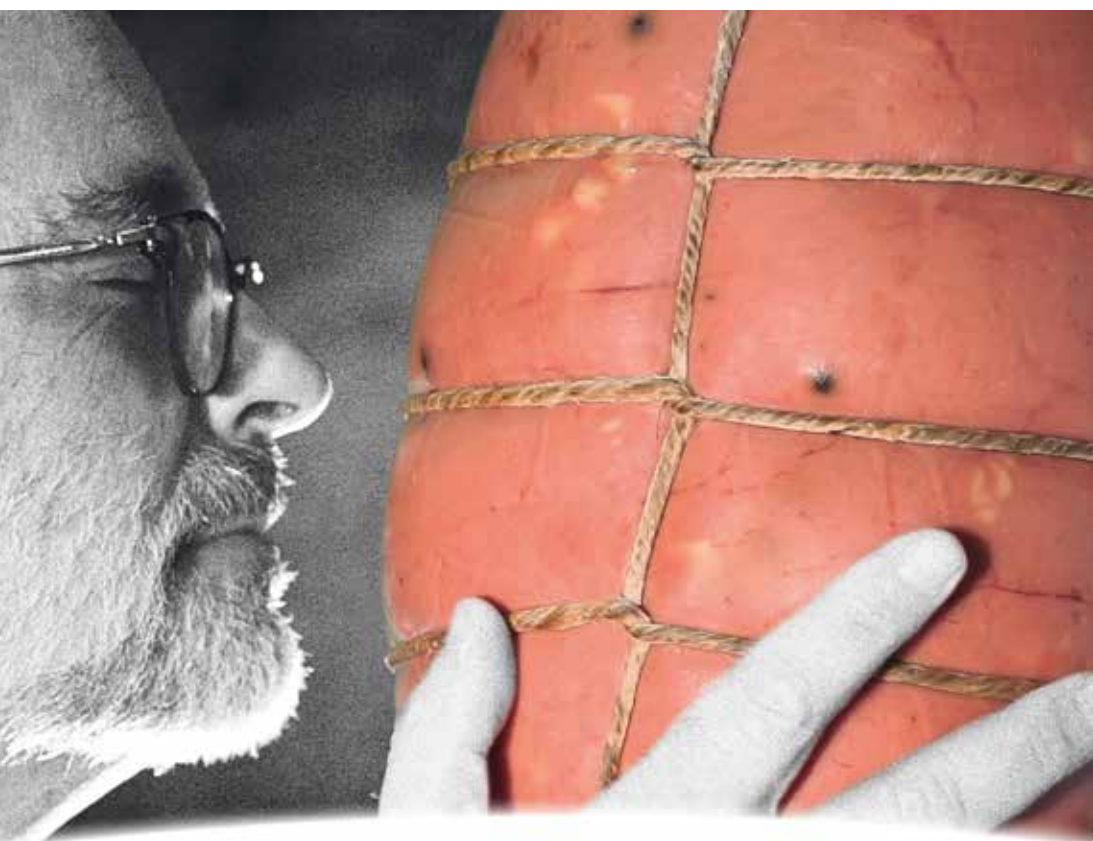


TOT VANDAAG IS ER NOOIT EEN
VERSCHIL GEWEEST IN DE PASSIE
VOOR HET BEROEP OF HET NU ALS
WERKNEMER OF ALS ZELFSTANDIGE
WAS. GELD WAS NOOIT DE DRIJF-
VEER. MICHELSENS WAS MIJN KIND.
KINDEREN VOED JE.

Achter de schermen van onze huisleverancier ... Villani

Villani werd opgericht in 1886 door Costante Villani en zijn echtgenote Ernesta Cavazzuti. Villani dankt haar succes aan de geniale aanpak van Giuseppe Villani die na de Tweede Wereldoorlog de handel met het buitenland terug heeft opgenomen. Samen met een sterk management en de hulp van zijn zonen en kleinzonen is Villani uitgegroeid tot een succesvol bedrijf. De laatste 10 jaar heeft Villani veel geïnvesteerd in onderzoek en ontwikkeling. In een eigen laboratorium worden de producten geanalyseerd om kwaliteit en authenticiteit te waarborgen. De doelstelling van Villani is producten te maken zoals hun grootouders het deden met authentieke recepten, maar dan volgens de nieuwe methodes en vereisten van een modern productiehuis. Villani heeft vandaag 5 vestigingen in Italië, waarbij bepaalde vestigingen in "D.O.C." gebieden voor het produceren van Parmaham en San Daniele ham.

Wist je dat ondanks alle negatieve reclame over charcuterie, Parmaham wel degelijk gezond is! Parmaham is rijk aan gezonde vetten en eiwitten en bevat nagenoeg geen koolhydraten!



Prodotta a Bologna
*con la passione
di noi artigiani*



De mortadella is één van de oudere worstsoorten uit Italië. Hij dankt de naam aan 'mortaio' wat gehaktmolen betekent. Voor de bereiding wordt rund- en varkensvlees gebruikt. Aan het vlees worden specerijen als: witte peper, koriander, nootmuskaat, kaneel en gember toegevoegd.

Lekker van Villani

In assortiment bij
Keurslager Michielsen

Gedroogde hammen

Parmaham

12 maanden gerijpt

15 maanden gerijpt

18 maanden gerijpt

24 maanden gerijpt

San Daniele ham

16 maanden gerijpt

24 maanden gerijpt

Salami specialiteiten

Stofelotto

Felino

Ventricina Picante

Finnochiona

Abruzzese

Cacciatore

Sopressa met en zonder look

Gezouten specialiteiten

Bressola

Gekookte specialiteiten

Mortadella

Lekker belegd bij Michiels

JAMÓN SERRANO, MINIMUM 18 MAANDEN GERIJPT

Monte Nevado legt de voorwaarden voor lekkere en kwaliteitsvolle ham veel hoger dan het Consortium van Serrano eigenlijk voorschrijft door onder meer deze ham minstens 9 maanden langer te laten rijpen dan noodzakelijk voor het halen van het kwaliteitscertificaat. Echter wenst Monte Nevado geen label van het Consortium te gebruiken voor deze Serranoham. Dit omdat ze niet wensen dat de ham op een zelfde kwaliteitsniveau geplaatst wordt als deze met het Consortiumcertificaat. Bovendien is de knowhow van meer dan honderd jaar terug een uiterst belangrijk gegeven bij de kwaliteit en aroma's die deze unieke Serranoham bezit.



JAMÓN DE TREVÉLEZ, MINIMUM 20 MAANDEN GERIJPT



De Antonio Álvarez Trevélez ham is een ambachtelijke Serrano ham van topkwaliteit en staat voor veel meer dan alleen natuurlijk en gezond. De hammen worden vervaardigd uit topkwaliteit verse hammen afkomstig van witte varkens. Gedurende de eerste twee weken worden de verse hammen traditioneel gezouten met natuurlijk zeezout en bevatten ze geen andere toevoegingen. Nadien en gedurende een drietal maanden wordt de luchtvochtigheid en de temperatuur punctueel gecontroleerd. Vanaf de vierde maand is het de natuurlijke luchtvochtigheid en de temperatuur, bepaald door het klimaat van het dorpje, dat zijn werk doet. Het totale pekel- en rijpingsproces duurt 17 tot 30 maanden, hierdoor komen alle aroma's en smaken bij deze ambachtelijke en natuurlijke hammen volledig tot ontwikkeling.

JAMÓN DE TERUEL, MINIMUM 24 MAANDEN GERIJPT

Het bedrijf Alto Mijares is gelegen in het zuiden van Spanje, in de Spaanse provincie Teruel (Aragón). Alto Mijares overschrijdt ruimschoots de vereisten van de 'Benaming van oorsprong' bij het gehele productieproces van hun befaamde Teruelham. Alto Mijares heeft reeds decennia lang afspraken met varkensboeren in de regio Teruel om een constante vleeskwaliteit te kunnen ontvangen. Zo zijn ze ook zeker dat ze enkel zware hammen ontvangen met een welomschreven vetpercentage om hun hammen tien maanden ouder dan een gewone Teruelham te laten worden. Het vakmanschap maar ook de unieke ligging geven de ham een aantrekkelijk heldere kleur, een karaktervol aroma en een uitgesproken fijne en licht gezouten smaak.



Onze wijn



MACHOMAN

EEN TOPPER VAN FORMAAT, ZOALS MANNEN ZIJN.

Deze gespierde en krachtige rode wijn wordt gemaakt van de Monastrell-druif. De druif die in Frankrijk Mouvèdre heet. Het is een kleine druif met een vrij dikke schil. De wijnen hiervan zijn heel apart: ze zijn vol, krachtig en hebben een duidelijk bouquet. Met name de geur is opmerkelijk en wordt vaak beschreven met vlees, wild of leer. Ter compensatie

zijn er prettige fruitaroma's, zoals die van donkere bramen. En door de vergisting van vier maanden op eikenhouten vaten is er ook een duidelijke toets van cederhout en lichte vanille waar te nemen. Een perfecte wijn voor bij een stevig stuk vlees, rosbief, wild, BBQ, een stevig stukje kaas of gewoon om van te genieten.



Soort: rode wijn
Land: Spanje
Streek: La Mancha, Rioja – Somontano
Druif: Monastrell
Volume: 75cl
Alc vol 14,5%



IT SMELS LIKE

CHAAASA

ooo

BIG ROSSO DI LANGA

Afkomstig uit Langa (Piemonte, Noord-Italië), een streek gekend voor zijn wijn en truffel. Het zuivel is soepel, romig en ivorkleurig. De smaak is mild, zoet en doet denken aan hooi en gras.

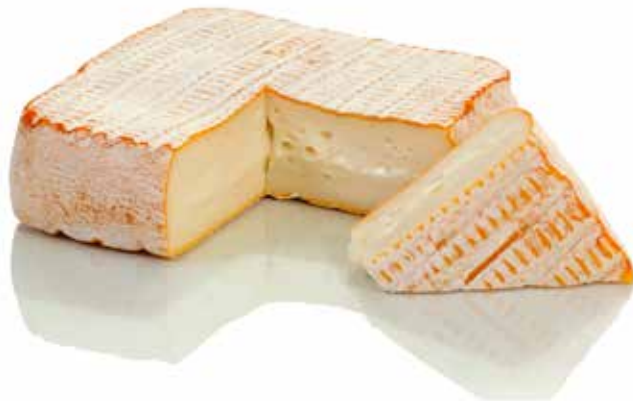
Land van herkomst: Italië

Koemelk

Gepasteuriseerd

Eetbare korst

Mild ♥♥♥♥♥ pittig



RUBENS

Deze authentieke kaas heeft een ronde vorm, een bordeauxkleurige korst en een zachte smeuïge textuur met hier en daar gaatjes.

De Rubens is een milde kaas die gedurende zes weken op natuurlijke wijze is gerijpt. Hij heeft een rijke, zachte en verfijnde smaak en ontwikkelt subtiele botertoetsen met de nodige frisse accenten. De nasmaak is licht geroosterd met wat bitterheid.

Land van herkomst: België

Koemelk

Gepasteuriseerd

Mild ♥♥♥♥♥ pittig

KOPPIGE

VENT

Pittig Paterskaasje uit de Polderstreek meer bepaald Beauvoorde, deelgemeente van Veurne. Pittig van smaak en heel geurig kaasje dat steeds voor een stevige opkikker zorgt.

Land van herkomst: België

Koemelk

Gepasteuriseerd

Mild ♥♥♥♥♥ pittig

WIST JE DAT ...
JE VOOR ÉÉN KG KAAS ONGEVEER
10 LITER MELK NODIG HEBT.



Olijfolie

Is dat goeie olijfolie? Horen we dikwijls!

Groen of geel, koud of warm, oud of jong, Vierge of extra Vierge, ... olijfolie is gezond

We gebruiken olijfolie in tal van bereidingen en ze is ondertussen niet meer weg te denken in onze hedendaagse eetcultuur. Maar wat weten we eigenlijk over olijfolie en wat zijn de verschillen?

Olijfolie is een plantaardige olie, olie door persing van de vruchten van de olijfboom wordt gewonnen. In vele landen rond de middellandse zee is olijfolie al van oudsher gekend. Zowel in diverse bereidingen, maar ook als brandstof voor verlichting. De olie heeft een groene of gele kleur in verschillende tinten. De kleur heeft niets te maken met de kwaliteit.

Er zijn verschillende olijfbomen en zij geven ieder een specifieke olie. Vergeet niet dat soms de olijfolie wordt gekleurd, zodat de consument denkt dat het om een betere kwaliteit gaat.

Het hoofdbestanddeel van olijfolie wordt gevormd door de vetten van onverzadigd vetzuur.

Daarnaast bevat olijfolie een kleine hoeveelheid vetten van palmitinezuur, een verzadigd zuur. Olijfolie wordt als gezond beschouwd en dit omdat de olijfolie rijk is aan onverzadigde zuren en stoffen die de lichaamscellen beschermen tegen verandering zoals antioxidanten. Om deze reden kan het raadzaam zijn om bij een vetarm dieet toch nog olijfolie te blijven nuttigen. Onverzadigde vetzuren verlagen het cholesterolgehalte van het bloed en hebben een gunstig effect op het lipiden-profiel van het bloed.

Kwaliteit

Niet de kleur maar de hoeveelheid oliezuur bepaalt de kwaliteit van olijfolie. Aan de hoeveelheid oliezuur in olijfolie valt af te leiden in welke mate de vetten zijn afgebroken in vetzuren. We delen olijfolie in 2 groepen:

- Geraffineerd olijfolie: de olijfolie is gezuiverd en behandeld en eventueel voorzien van kleurstof. Deze olijfolie heeft vrijwel geen kleur, smaak. Olijfolie, pure olijfolie en light olijfolie zijn geraffineerde olijfolieën.
- Ongeraffineerde olijfolie: deze olijfolie is puur, heeft verschillende kleurschakeringen en bevat smaak, geur en antioxidanten. Extra vierge olijfolie en vierge olijfolie zijn beide ongeraffineerd.

EXTRA VIERGE OLIJFOLIE

Hoogste kwaliteit
Ongeraffineerde olie
Lage zuurtegraad max 1%
Veel vitaminen en mineralen
Onmiskkenbare geur
Peperachtige smaak
Hoger van prijs
Niet geschikt voor bakken en braden (laag warmpunt)
Lekker om te dippen of in salade

VIERGE OLIJFOLIE

Ongeraffineerd
Hogere zuurtegraad max 3%
Zacht van smaak
Geen uitgesproken geur
Niet uitgesproken
Geen strenge reglementering
Bakken en braden of gezouten (hoger warmpunt)
Lekker in dressings, salades



BARBEQUE

anno 2019

ONZE PAKKETTEN

Pakket 1 "Classic"

±400g # Grillworst, hamburger, saté

Pakket 2 "Festival"

±400g # Gemarineerde Oosterse kipfilet, gemarineerde rundbrochette, barbecuesteak, Beemster grillworst

Pakket 3 "Fijnproever Gourmand"

±400g # Pepersteakje, gemarineerd kipsteakje, lamskoteletje met kruidenboter, varkenshaasje op spies, gemarineerde brochette van rundvlees, Breugelspitje (witte & zwarte beuling met stukjes appel)

Pakket 4 "De Luxe"

±400g # Lamcarré gemarineerd met 7 kruiden, look en olijfolie, kipfilet "mancha" gevuld met serranoham en tomaatbasilicum marinade, sparerib gemarineerd met zoete marinade, rundtournedos met kruidenboter, Beemsterworstje: met Beemsterkaas en gerookt spek, kalkoenbrochetje met paprika en ananas

Pakket 5 "Degustatie"

±400g # Lamskoteletje, rondsaté, slavinkje, gekruide kippenvleugel, rundtournedos, merguez met gerookt spek, Breugelspitje (witte en zwarte beuling met stukjes appel), varkenshaasje op spiesje, kipfilet "mancha" gevuld met serranoham en tomaatbasilicum marinade
Het degustatie barbecuepakket is ideaal voor TepanYaki (tafelgrill) voor binnen en buiten.

GOED OM WETEN

Vergeet uw houtskool 2 kg of 4 kg niet!
U kunt bij ons ook BBQ toestellen, borden, bestek, ... huren.

Vraag onze speciale arrangementen voor uw straatfeesten of speelstraten!

Wij garneren uw vleesassortiment voor max. 5 personen op schotel mits supplement.

Meer info over de ingrediënten en prijzen vindt u op onze website

www.keurslager-michielsen.be

Pakket 6 "Entrecote grill"

Een ruim assortiment van internationale en nationale runderrassen: entrecote Wit-Blauw, Limousin, Charolais, Holstein, Simmentaler, Ierse Rib-Eye, Rubia Galega.

Pakket "Junior"

ONZE HAPJES-BBQ

Scampihapje (1 stuk op stokje)

Mini worstje (1 stuk op stokje)

Antwerpse kippenlolly op stokje

Mini kalkoenbrochetje (2 stuks op stokje)

ONZE BBQ SPECIALITEITEN

Papillot van zalm

met groenten en citroen, of

op Provençaalse wijze, of

op Toscaanse wijze

Papillot van kabeljauw, tomaat en witte wijn

Papillot van kreeft

Papillot van kip

Coquilles (2 op een stokje)

Scampi brochette (5 stuks)

met zeven kruiden olijfolie en look, of

met verse ananas en zachte curry marinade, of

met courgette en chili marinade, of

met limoen, paprika, ui en peper marinade, of

met ui, paprika, courgette, tomaat en gemarineerd

met olijfolie en Fleur de Sel

Groenten brochette

Verona: courgette, aubergine, tomaat en ui

Milano: courgette, aubergine, wortel en 3 soorten paprika

Firenze: aardappeltjes, champignons, tomaat, ui en paprika

Groenten papillot Toscane: ui, paprika, courgette, champignons, broccoli, bloemkool, wortel, witte wijn, boter.

Aardappel

met Chorizo en Italiaanse kaas, of

met mozzarella, tomaat en basilicum, of

met kruidenkaas en zure room, of

met courgette, ui en Casselerrib

Aardappelspiesje

met courgette, wortel en tomaat, of

met Breydel spek en rode ui, of

met champignons en rozemarijn

VLEES MET EEN VERHAAL



SIMMENTALER

EEN RUNDERRAS MET KLASSE

Het Simmentaler-rund vindt zijn oorsprong in Zwitserland, meer bepaald in de valleien van het kanton Bern en is een vertakking van het Rood en Roodbont bergvee. In de 18de eeuw werden heel wat Simmentaler runderen geëxporteerd naar het zuiden van Duitsland (Beieren) en Oostenrijk, waar ze nu vooral gekweekt worden. Dit rund met zijn lichtgele tot roodbruine vlekken op een witte vacht wordt zowel voor de melk- als voor de vleesproductie gekweekt. De dieren lopen vrij rond en leven voornamelijk van gras en kruiden die ze op de bergellingen en in de valleien vinden. Door deze natuurlijke en gezonde voeding, en door de rust in hun omgeving, is het vlees mooi met vet dooraderd. Het heeft een zachte en fijne smaak.

Meer informatie over alle verkrijgbare runderrassen vindt u op onze website www.keurslager-michielsen.be.





We willen absolute topkwaliteit leveren. Altijd, overal en aan iedereen.

La Belle Flamande, kwaliteitskip van bij ons!



LA BELLE FLAMANDE

Kies voor lekker lokaal.

La Belle Flamande-kippen groeien bij geselecteerde kwekers. Afhankelijk van hun gewicht, worden de kippen respectvol geslacht tussen de 35 en 42 dagen. Deze Belgische kippen krijgen GGO-vrije (d.w.z. niet genetisch gemanipuleerde) en 100 procent plantaardige voeding. Geen antibiotica, hormonen en groeiversnellers dus. Wel een gevarieerd, gezond dieet. Je eet alleen het lekkerste en veiligste vlees. Want elk stukje kip voldoet aan de nieuwste voedselveiligheidsnormen. Dat garandeert ons BRC-certificaat (British Retail Consortium), waarmee wij en onze leveranciers beantwoorden aan alle strenge normen.

Belgisch

100% plantaardige voeding

GGO-vrij

Recept **ENDVOGEL MET LEFFE**

Ingrediënten

1,2 kg stoofvlees (Endvogel) "K" # 1 grote ui # 2 sjalotten # 2 laurierblaadjes "K" # 2 teentjes look # 1 boterham met mosterd # 2 flesjes Leffe bier # 400g verse tomatenblokjes of een blikje tomatenblokjes Elvea 400 ml "K" # 2,5 dl bruine fond "K" # boter # peper en zout "K"

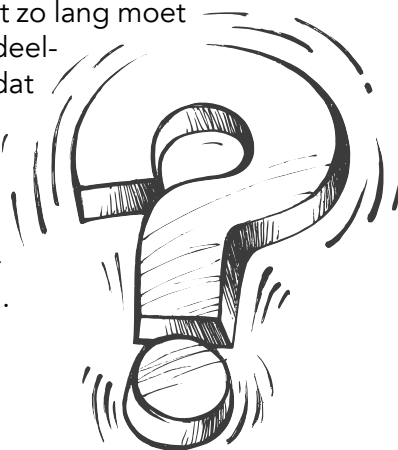
Bereiding

Bak het vlees mooi bruin aan in de boter (in drie tijden), kruid bij met peper van de molen en een beetje zout naar smaak. Deglaceer de pan telkens met een weinig bruine fond en zet het vlees in een grote pot. Fruit de ajuin, sjalot en look aan en voeg bij het stoofvlees. Giet de flesjes Leffe bier en de resterende bruine fond toe. Voeg de tomatenblokjes, de boterham met mosterd, tijm en laurier toe. Laat het geheel op een zacht vuurtje gedurende 1 ½ uur à 2 uur garen. Wanneer het vlees gaar is, bind de stoverij eventueel bij met roux en kruid verder af met peper uit de molen en zout naar eigen smaak.

"K" = verkrijgbaar bij Michiels

Neem ik stoofvlees van de spier of van den Endvogel?

Het merendeel van het stoofvlees komt uit de nek of schouder van het rund. Het zijn spieren die hard gewerkt hebben, dus goed gevormd zijn en dus taaier van structuur, wat resulteert in vleesbereidingen (stoofpotjes) die langer moeten opstaan en zo zacht worden van structuur. Endvogel ook wel plat zenuwstuk, is een vast stuk uit de schouder met een dikke nerf. Het is veel malser dan ander stoofvlees uit de schouder. Het bevat veel collageen waardoor het niet zo lang moet opstaan. Het puntgedeelte kan zo mals zijn dat er zelfs een rosbief of steak van gesneden kan worden. We kennen het ook onder de benaming suddervlees, succade lappen.



LAMSVLEES

Lamsvlees is niet bij iedereen even populair vanwege de sterke smaak. In Zuid-Europa, Afrika en Arabische landen wordt deze vleessoort veel vaker gegeten. Ook in Scandinavische landen zijn er een aantal traditionele gerechten te vinden met lamsvlees. Lamsvlees komt van jonge schapen die officieel niet ouder mogen zijn dan één jaar. Hoe ouder het dier, hoe stugger en vetter het vlees en hoe intenser de smaak.

DE JUISTE BEREIDING

De beste manier om lamsvlees te bereiden, is ervoor te zorgen dat het vlees vanbinnen nog rosé is en lekker sappig. Lamsvlees kan je bakken, braden, roosteren of stoven. Het vlees is mals, licht verteerbaar en heeft een typische smaak. Lamsvlees gaat heel goed samen met knoflook en kruiden als munt, salie, tijm, rozemarijn, oregano, marjolein, koriander en diverse currycombinaties.

TEXELS LAMSVLEES

Op Texel, het grootste Waddeneiland van Nederland, vindt u 30 kilometer aan prachtige zandstranden, natuurgebieden vol vogels en zeehonden, en natuurlijk gezellige dorpen. Vaar vanaf Den Helder in ongeveer 20 minuten naar Texel en ontdek dit fantastische eiland.

Maar Texel is meer dan natuurschoon, Texel is ook befaamd om haar Texelschaap, een robuust ras.

Het gras dat de schapen en lammeren er eten is daar licht zout en dat geeft extra smaak aan het vlees. Texels lamsvlees is bijzonder populair in de gastronomie: het is een van de magerste soorten. Het heeft een verfijnde smaak, geen overdreven vetbedekking en is bijna het hele jaar door verkrijgbaar.



Lamsvlees

Voor elke gelegenheid een lekker stukje lamsvlees!



Lamsfilet: de filet, ook lamszadel genoemd, is misschien wel het meest toegankelijke en populairste stukje lam. Het is het zachtste en magerste deel, gesneden uit de rug. Bak het vlees kort op een hevig vuur. Serveer het bijvoorbeeld in plakjes.

Lamskroontje: een lamskroontje is beter bekend als een lamsribstuk of lamscarré. Het is afkomstig van de rug en bestaat uit vier tot acht koteletjes. Meestal bevat een lamscarré vier ribben en een kroon zes tot acht. Lekker mals en super voor feestelijke gerechten. Afbakken in de pan en laten garen in de oven.

Lamskoteletten: de befaamde lamskoteletjes komen van de ribben of van de rug van het lam. Ze zijn het lekkerst gegrild (maak inkervingen in het vetrandje, dan trekken ze niet krom) en dan verder gegaard in een voorverwarmde oven.

Lamsschenkel: is afkomstig van de poot van het lam. Het been met vlees is perfect voor stoofpotjes. Je moet de lamsschenkel wel lang laten garen in de oven om het vlees mals te krijgen.

Lamsbout: is voor velen hét lekkerste stuk van het lam. Maak het, al dan niet gemarineerd, klaar in de pan of in de oven. Laat het vet er tijdens de bereiding zeker aan, dat geeft net smaak.

Lamsgehakt: meestal gaat het om stukken uit de nek, borst, schouder of bout. Gebruik lamsgehakt voor balletjes (zoals Marokkaanse kefta), burgers en moussaka. Het is ook het belangrijkste ingrediënt van de beroemde mergueze worstjes.

Lamsragout: het vlees van de nek, schouder, borst en ribben is ideaal voor een stoofpotje, zoals ragout of navarin. Vlees voor lamsragout is het best als het vers gesneden is. Lamsragout kan je perfect combineren met pittige groenten en kruiden.

RECEPT: INDISCHE LAMSCURRY 4 personen

Ingrediënten: 1 kg lamsragout (schouder of bout) "K" # 1 grote ui, gesnipperd # 2 teentjes knoflook # 1 appel # 1 banaan # 2 eetlepels curry poeder # 1 theelepel massala # 1 theelepel kurkuma # een snuifje chilipoeder # 3 eetlepels room # 2 potjes lamsfond "K" # bruine roux # een snuifje cayennepeper, peper en zout

Bereiding: Snij het lamsvlees in kleine blokjes. Pel de uien en look en hak grof. Schil de appel en snij in stukken. Pel de banaan en snij in schijfjes. Bak het vlees mooi bruin in boter of olijfolie. Droog het vlees met de curry en kurkuma, voeg de gehakte ui en look toe. Blus met de lamsfond en laat op een zacht vuurtje gedurende 1 uur stoven. Bind daarna met bruine roux. Voeg de blokjes appel en schijfjes banaan aan toe en laat nog 15 minuten op een zacht vuurtje garen. Kruid bij met peper, zout, cayennepeper, massala en werk af met de room.

"K" = verkrijgbaar bij Keurslager Michiels





ZOVEEL MEER DAN EEN HANDIGE TOOL!

De grootste troef van onze slagerij is onze kwaliteit. Deze komt tot stand door een mix van ambacht, service, kwaliteit en hygiëne. De Quality Guard-applicatie is een belangrijke tool binnen ons bedrijf. Deze applicatie zorgt er voor dat we aan de vier bovenstaande pijlers kunnen blijven voldoen in de toekomst. Dankzij Quality Guard kunnen we ons ambacht op een verantwoorde manier blijven uitvoeren met voldoende oog voor correcte etikettering, automatische allergenen en voedingswaarde info, technische informatie, recepten en HACCP.



Tracering

Wanneer een product aangeleverd of geproduceerd wordt, beschikt het steeds over een lot-nummer (soort van paspoort). Aan de hand van dit paspoort kunnen we op elk moment nagaan welke grondstoffen gebruikt werden, van welke producent, op welk moment en door wie dit product geleverd werd. Omdat de applicatie verbonden is met onze toeleveranciers, ontstaat er een transparante tracering.

Temperatuurregistratie

De temperatuur van alle koelingen wordt volledig automatisch gestuurd en elke onregelmatigheid wordt via een applicatie doorgegeven totdat de juiste handelingen worden uitgevoerd. Deze meldingen gebeuren steeds naar diverse toepassingen om accuraat te kunnen handelen. De iPad in de winkel krijgt de eerst melding. Bijvoorbeeld: er blijft een deur van een frigo te lang openstaan. Vervolgens wordt er automatisch een e-mail en SMS gestuurd met de onregelmatigheid en de genomen actie. Deze moet steeds beantwoord worden! Indien op voorgaande geen actie werd genomen dan wordt de techniker rechtstreeks gecontacteerd voor een interventie.

Webshop

De applicatie biedt de mogelijkheid om via één systeem verschillende tools aan te sturen: onze webshop, de etikettering, allergenen- en voedingswaarde, de weegschalen, iPads, website etc. Wanneer een aanpassing gebeurt in Quality Guard, dan worden al deze aanpassingen automatisch doorgestuurd naar de verschillende tools. Zo blijft alles mooi up-to-date.

Etikettering & productfiches

Aan de hand van onze productiefiches wordt de etikettering constant bijgestuurd. De applicatie zorgt ervoor dat wanneer een recept wordt aangepast ook het etiket automatisch wordt aangepast. Wanneer bijvoorbeeld een toeleverancier een wijziging aanbrengt in zijn recept, dan wordt dit automatisch opgepikt en doorgestuurd naar alle tools.

Het leveren van kwaliteit kost geld.
Het niet leveren van kwaliteit kost
kapitalen!

VITELLO TONNATO ...
OP EEN TERRASJE BIJ MOOI WEER.
ZO IS HET LEVEN GOED!



HOE MAAK JE ZELF EEN TONIJNCRÈME?

250g Tonijnsalade Keurslager Michielsens
5 zwarte olijven
1 ansjovis
Een beetje citroensap
Een snufje cayennepeper
2 Soeplepels room
Alles mengen in de blender en kruiden
naar smaak met zwarte peper uit de
molen.

KEURSLAGER MICHELSEN SNIJDT JOUW
KALFSVLEES OP DE JUISTE DIKTE
VOOR EEN HEERLIJKE VITELLO TONNATO!

SAMEN BEN JE ZOVEEL MEER DAN ALLEEN ... **joyn**

Een app of kaart vol voordelen

Dankzij de app op je smartphone of de kaart in je portefeuille geniet je van voordelen bij meer dan 7.500 handelszaken over heel België. Scan je QR-code op de iPad van de handelaar, verzamel punten en krijg leuke beloningen in ruil.

Een buurt van beleving

Maak het jezelf wat gemakkelijker en kies voor één klantenkaart: Joyn. Dan bouw je in verschillende zaken een puntentotaal op. Zo maken we wonen, werken, winkelen, handelen,... in jouw buurt net dat tikkeltje leuker!

Gratis Joyn worden

Kun je haast niet wachten met punten verzamelen? Download de gratis applicatie of vraag je fysieke klantenkaart bij Keurslager Michielsens. Scan je voor de eerste keer? Dan ontvang je een e-mail om je Joyn-profiel aan te maken. VERGEET NIET OM JOUW JOYN-PROFIEL CORRECT IN TE VULLEN ZODAT JE TEN VOLLE VAN ALLE VOORDELEN KAN GENIETEN.



BESTEL ONLINE

WWW.KEURSLAGER-MICHIELSEN.BE



Keurslager Michielsens

Anselmostraat 43 # 2018 Antwerpen # Tel: 03 238 51 13 # Fax: 03 238 38 49
bestel@keurslager-michielsen.be # www.keurslager-michielsen.be
Alle dagen doorlopend open van maandag t/m zaterdag van 8u tot 18u. Afhalen tot 19u.
Zon- en feestdagen gesloten.