

MICHIENSEN

ANTWERPEN

FASHION IN FOOD # 2

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

ONS HILDA

SHROPSHIRE

CORSICAANSE HAM

BIOLOGISCH AFBREEKBARE ZAKKEN

GEDROOGDE HOLSTEIN

HOE BELANGRIJK IS VLEES IN ONZE VOEDING?

DOCHNI

A-Licentie	2
Voorwoord: "Wat vliegt de tijd"	3
Wijn: "Marques de Riscal"	4
Ons Hilda	6
Kaas "Antwerps Pikantje", "Shropshire"	7
Vlees "Gedroogde Holstein"	8
Vlees "Charolais" en "Poulet de Bresse"	9
Hoe gezond is vlees nu eigenlijk in onze voeding	10
Biologisch afbreekbare zak	11
Recept: "Aubergine rolletjes spinazie mozzarella"	11
Fleur de sel	12
Corsicaanse ham en Bayonne ham	13
Fondue	14
Gourmet	15



Wow

De kroon op het werk!
Proficiat team Michielsens!





Wat vliegt de tijd ...

Het is inmiddels 47 jaar (1972) geleden dat Louis en Nicole Michielsens de kleine slagerij aan de Anselmostraat overnamen van Mr. en Mevr. Van Emmergem. En tevens is 1972 mijn geboortjaar, het leek wel voorbestemd! Na wat speurwerk blijkt dat er al meer dan 120 jaar een slagerij is op de huidige locatie.

Klanten worden Fans!

Reeds vele jaren is Michielsens (Keurslager) een begrip in Antwerpen, alsook ver daarbuiten. Vele klanten komen al meer dan 25-30-40 jaar de wekelijkse boodschappen doen in Antwerpen. Zelfs als onze klanten verhuizen naar de randgemeente, de kust of de Ardennen houden velen de traditie aan om hun geliefde slager maandelijks en zelfs wekelijks te bezoeken. De kinderen van de ouders en grootouders die grootgebracht zijn met de kwaliteit en de vleesjes van Michielsens trachten de traditie door te geven aan de volgende generatie. Door de uitmuntende kwaliteit, het behoud van traditionele recepten zoals Filet d'Anvers, kalfsrol, Cordon Bleu, chipolata's en onze befaamde kalfsworst, zijn vele klanten van Michielsens trouwe fans geworden. Na vele hypes, trends of zelfs negatieve berichtgevingen over de vleessector, heeft Keurslager Michielsens steeds kunnen rekenen op een zeer trouw cliënteel door accuraat te handelen in soms moeilijke omstan-

digheden, maar altijd met dezelfde gedrevenheid en ingesteldheid. Enkel topkwaliteit en topservice zijn goed genoeg voor onze klanten, onze fans.

Was het maar als vroeger?

Maar wat is vroeger: 5 jaar, 10 jaar of zelfs 20 jaar geleden? Was het dan beter?

Neen, het was anders! Elke periode heeft zijn charmes en de natuurlijke evolutie heeft er voor gezorgd dat we ons als bedrijf steeds hebben aangepast aan de noden, wensen en grillen van de tijd en de mens. Parkeerproblemen, tijdsgebrek, grotere personeelsbezetting, elektronisch betalen, betaalautomaat, 38 uur werkweek, 4/5e werken, ouderschapsverlof (wij zijn zwanger), sociale media, mailverkeer, vrijetijdsbestedingen etc. Als bedrijf trachten we steeds op een gezonde en economisch verantwoorde manier mee te evolueren met mens en tijd, wat natuurlijk niet altijd evident is.

Iedereen kent het gezegde "groeien is bloeien". Dikwijls gaat dit gepaard met veel aanpassingen, opleidingen en bijstellingen. Allemaal gericht op de belangrijke doelstellingen: TOPkwaliteit en TOPservice. Wat dat is waar ons 30-koppige team steeds naar streeft en waar we als bedrijf dan ook zeer fier op en dankbaar voor zijn! Werken voor een bedrijf als Michielsens is geen evidentie. Vroeg beginnen, laat gedaan, grote productkennis vereist, strenge controles, samen streven naar een doel: perfectie en dat alle dagen met de nodige passie, discipline, verantwoordelijkheid en liefde voor het vak.

Ik wens u veel leesplezier met deze tweede editie van "Fashion in Food" van Michielsens.

groeten,
Dieter

Onze wijn

Marques de Riscal



Marques de Riscal is de naam van een wijnhuis in de Rioja. De rode wijnen van dit huis worden tot de beste wijnen wereld gerekend. Uit de kelders komen ook witte en zoete wijnen.

In 1858 begon Camillo Hurtado de Amézaga, Markies van Riscal, een Spaans grootgrondbezitter en diplomaat met het cultiveren van wijnstokken in het district Álava, op de wijze van de Bordeaux. Ook de vinificatie werd met behulp van Jean Pineau, ooit keldermeester van Château Lanessan, gemoderniseerd.

De eerste jaren experimenteerde men met de opbrengst van de 9000 jonge wijnstokken van de variëteiten Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec en Pinot Noir. Het doel was: een betere wijn maken dan de wijn met de traditionele rassen Tempranillo en Graciano.

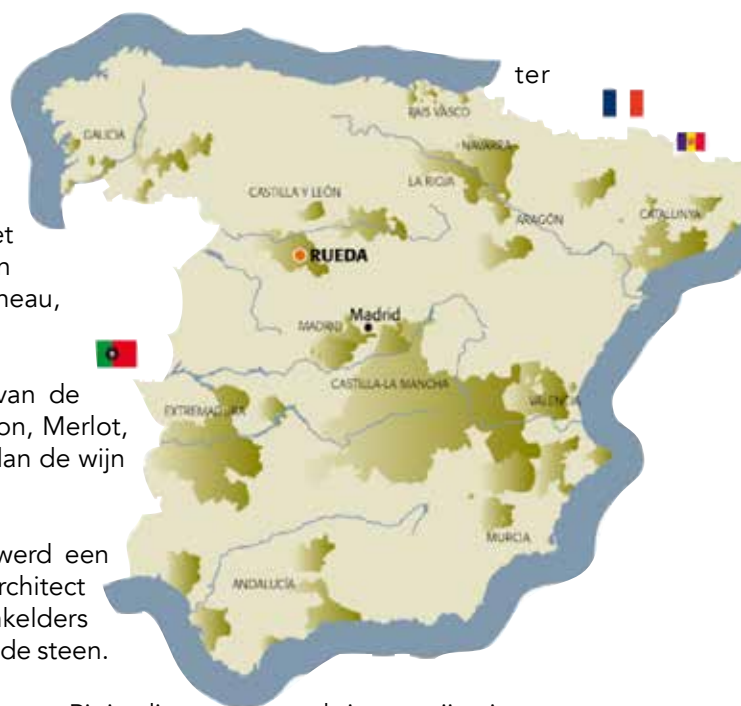
De Markies investeerde flink in de wijnproductie. In 1860 werd een compleet nieuwe bodega gebouwd waaronder de Spaanse architect Ricardo Bellsola naar het voorbeeld van de meest geliefde wijnkelders in de Médoc, Graves en Saint-Émilion, kelders liet uithakken in de steen.

Niet alleen de bottelarij maar ook de rijpingskelders waarin een Rioja die drinken is jarenlang moet worden bewaard, werden naar Frans model ingericht.

De kuiperij waarin vaten van jong Amerikaans eikenhout werden vervaardigd werkte eveneens naar Frans voorbeeld.

De reden waarom men Franse wijnbouw nabootste vond zijn oorsprong in de hoge prijzen die de gebottelde Franse wijnen opbrachten. De classificatie van de Bordeauxwijnen in 1855 en de moderne Franse productie waren voor heel Europa een voorbeeld.

Vaten met Spaanse wijn werden vaak zuur en men kon de kwaliteit daarom niet waarborgen. Wanneer wijn per vat wordt verkocht loopt men ook het risico dat een oneerlijke handelaar andere wijnen, aangelengde wijnen of op enige wijze gemanipuleerde wijn onder de naam van een chateau of bodega verkoopt. Het vervalsen van wijn en andere voedingsmiddelen was in de 19e eeuw wijdverbreid. Dat verklaart ook de aanwezigheid van al die zegels, handtekeningen en strookjes papier op ouderwetse verpakkingen. Deze kenmerken van echtheid waren en zijn nodig om vervalsers van merkartikelen, waartoe ook de grote wijnen worden gerekend, te hinderen in hun werk.





In 1865 werd op een landbouwtentoonstelling in Bordeaux voor het eerst een prijs gewonnen. In 1895 kon in Bordeaux met de opbrengst van de inmiddels volwassen wijnstokken een prestigieus "Diplôme d'Honneur" worden gewonnen. Marques de Riscal was de eerste Rioja die op deze wijze toegevoegd werd aan de lijst van grote Europese wijnen.

De kelders hebben een capaciteit van 4 miljoen flessen. Sinds 1972 wordt ook een witte wijn geproduceerd. In de streek Rueda werden daarvoor wijnstokken van de inheemse Spaanse rassen Verdejo en Viura aangeplant. De witte wijn bestaat voor 85% uit Verdejo en voor 15% uit Viura. Mede dankzij de investering door Marques de Riscal werd Rueda in 1974 een D.O..

De rode wijn wordt gebotteld in een fles met een gouden "net". De witte wijn van Marques de Riscal, gebotteld in drie varianten die als "Superior", "Sauvignon Blanc" en "Limousin Réserve" op de markt komen zitten in een eenvoudiger fles. Met de naam "Réserve" wordt aangeduid dat deze witte wijn op hout werd gelagerd. De twee andere witte wijnen zijn frisser en het resultaat van gisting in roestvrijstalen tanks.

Het traditionele bedrijf levert aan het Spaanse hof. Al sinds de 19e eeuw wordt wijn in een speciaal vat gelagerd voor de Spaanse koning of koningin. Ook andere regeringschefs waaronder deze grote Rioja. Marques de Riscal leverde aan Duitse Rijkskanselarij, waar de geheelonthouder Hitler de wijn aan zijn gasten schonk, aan Mussolini, aan Francisco Franco en ook aan de Cubaanse dictator Fidel Castro.



Rood Marques de Riscal Reserva

Smaak: subliem

Karakter: rond en door de jaren krijgt hij meer body

Land: Spanje, Rueda

Lekker bij: wild, gevogelte, rundsvlees en lamsvlees

Kleur: rood



Wit Marques de Riscal Sauvignon Blanc

Smaak: aromatisch, grapefruit, ananas

Land: Spanje, Rueda

Lekker bij: het aperitief, schaaldieren

Kleur: wit



Ons Hilde is al meer dan
40 Jaar in dienst
bij Michiels en dat mag
geweten zijn!
Hilda startte in 1979 bij
Louis & Nicole, werkte daarna
voor Lucas & Annemie en
nu voor Dieter!

We kunnen Hilda omschrijven als een zeer loyaal per-
soon, gedreven door duurzaamheid en zeer klantgericht.
Alleen het beste is goed genoeg voor "haar" klanten,
want die heeft ze echt, haar trouwe fans die enkel door
haar bediend willen worden! Want alleen Hilda kent en
weet hoe "haar" klanten het graag hebben.
Hilda is een krak in het flinterdun snijden.
Stilaan bolt ze uit binnen ons bedrijf en springt ze bij
waar nodig, maar een weekje zonder Hilda is steeds een
gemis! Wij wensen Hilda nog veel gelukkige jaren toe.

“AGE IS OF NO IMPORTANCE UNLESS YOU ARE A cheese”

Antwerps Pikantje, een kaasje met ballen!

Dit heerlijk kaasje komt uit België en is gemaakt van gepasteuriseerde koemelk met een pikante kruidenmix van rood getinte kruiden. De kaas is minimaal 5 weken gerijpt. Door de kruiden is dit kaasje lekker aromatisch van smaak. Antwerps Pikantje met een lekker trappistenbiertje ... en 't leven kan niet kapot!



Land van herkomst: België
Koemelk
Gepasteuriseerd
Eetbare korst
Mild ♥♥♥♥♥ pittig

Shropshire

Shropshire Blue is een Engelse blauwschimmelkaas. De kaas werd voor het eerst gemaakt in de jaren 70 op de Castle Stuart zuivel in Inverness, Schotland door Andy Williamson, een kaasmaker die Stilton kaas had leren maken in Nottinghamshire. De kaas werd toen 'Inverness-shire Blue' of 'Blue Stuart' genoemd maar werd uiteindelijk op de markt gebracht als 'Shropshire Blue', een naam die is gekozen om de kaas populairder te maken, de kaas komt echter niet uit het graafschap Shropshire.

Nadat het Schotse zuivelbedrijf in 1980 werd gesloten, wordt de kaas nu gemaakt door de Long Clawson, Leicestershire en de Cropwell Bishop en Colston Bassett de zuivelfabrieken in Nottinghamshire.

Deze kaas wordt gemaakt van gepasteuriseerde koemelk en plantaardig stremsel. De oranje kleur is afkomstig van de toevoeging van annatto, een natuurlijke kleurstof. *Penicillium* produceert de aders.

De kaas heeft een diep oranje- gele kleur, natuurlijke korst en rijpt gedurende 10-12 weken met een vetgehalte van ongeveer 48 procent. Gemaakt op dezelfde manier als Stilton maar met een zachtere structuur met een licht pikant aroma.

Land van herkomst: Groot-Britannië
Koemelk
Gepasteuriseerd
Mild ♥♥♥♥♥ pittig



VLEES

MET EEN VERHAAL

Gedroogde Holstein entrecôte

Wauw.....een ware smaaksensatie!
Holstein (Friesland)

De structuur is vezelig, maar toch lekker mals. Sterk dooraderd dus ideaal voor rijping. Onze gedroogde Holstein entrecôte komt uitsluitend van 100% Nederlandse Holstein melkkoeien. De koe voor wie het leven in het teken heeft gestaan van het produceren van melk. Dit heeft tot gevolg dat de boer het rund niet ziet als een afmest product (snel dikke zware dieren met hoog rendement) maar als een dier waar hij een bepaalde band mee schept en haar zelfs een naam geeft. De melkkoe maakt deel uit van een stal die elke dag, week in week uit een topprestatie moet leveren. Dit geeft

het vlees uiteindelijk een unieke smaak. De koe is bij slachting +/-3 jaar en weegt 200 à 400kg. Alleen de beste dieren worden geselecteerd. Na ongeveer 32 dagen rijpen en het onttrekken van +/- 18% vocht wordt de entrecôte kant gesneden, gezouten, gekruid en warm gerookt. Wat dan tot stand komt is een onweerstaanbaar product dat je geproefd moet hebben!

Tip:

Carpaccio style,
verrukkkelijk lekker!



hmm...

CHAROLAIS

De Charolais is een van de oudere en grotere rundveerassen ter wereld. Het is een wit ras dat van oorsprong uit de Franse Charolais streek komt. De Franse Charolais heeft van de Franse overheid het kwaliteitslabel Terroir-label gekregen voor zijn uitmuntende kwaliteit. In Frankrijk is dit ook een van de belangrijkste vleesrassen. De dieren grazen vooral buiten op grote weilanden met veel kruiden

en luzerne. De laatste twee maanden brengen ze door in de loopstal, waar ze enkel graan te eten krijgen. Door de terroir gebonden vegetatie proef je deze smaken in het vlees. Dit levert een zachte zoetere smaak en maakt het vlees iets vetter van structuur. Door het fijne beendergestel heb je bij dit ras meer vlees dan beenderen. Het vlees heeft een donker rode kleur, is steviger van vezelstructuur dan ons Belgisch Witblauw zodat het uiterst geschikt is om nog enkele weken te laten rijpen.

BAVETTE

Wat is dat nu weer voor een beest?

Als we het stukje niet speciaal reserveren bij de slager word het meestal verwerkt in tartaar of Americain natuur. Het heeft de laatste jaren aan populariteit gewonnen en is een ware delicatessen geworden ondanks zijn grove en niet al te malse structuur, maar vooral subliem van smaak.

Waar ligt dit stuk?

We vinden de bavette, (vanglap of biefstuk van de rand) terug onderaan tussen bil en borst het is een echt wekspier dus goed dooraderd en stug van structuur.

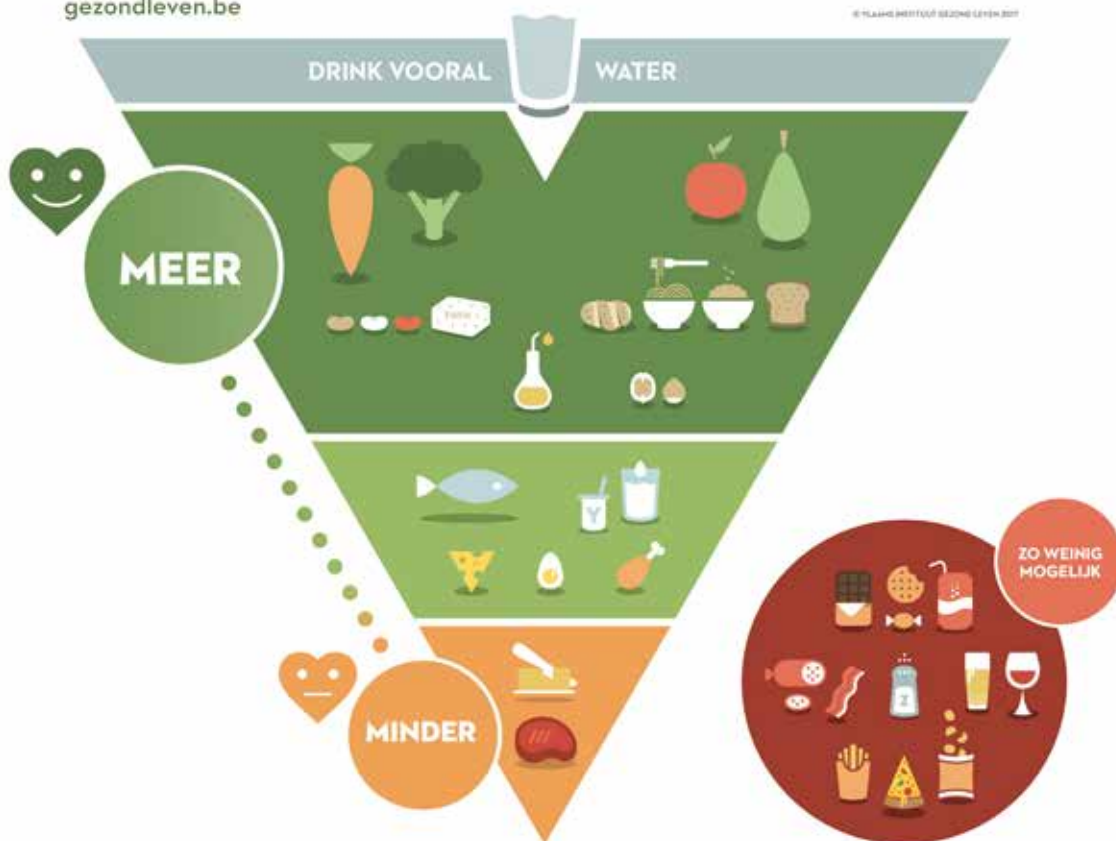


CHICKEN

Poulet de Bresse

De Poulet de Bresse: de beroemde kip uit Frankrijk!

Bresse kip of zoals de Fransen zeggen "Poulet de Bresse", is een kippenras uit de Bresse regio in Frankrijk. Het is het enige gevogelte ter wereld met een gecontroleerde herkomstbenaming en de kweek is aan uiterst strenge regels gebonden. Zo mogen de in totaal 300 kwekers van Poulet de Bresse hun eendagskuikens uitsluitend kopen bij geselecteerde kwekerijen in de Bresse streek. De eerste 5 weken blijven de kuikens binnen in ruime hoenderhokken en krijgen de kuikens uitsluitend granen die afkomstig zijn uit de Bresse streek. Op de eerste dag van de zesde week mogen de jonge kippen naar buiten. Hier scharrelen de Bresse kippen op de mooie groene weides op de vruchtbare grond van de Bresse regio. Aan ruimte geen gebrek. Bij 500 kippen dient een boer over 5000m² vrije uitloop te beschikken. Dit betekent dat elke Bresse kip 10m² ter beschikking heeft.



Hoe belangrijk is vlees nu eigenlijk in onze voeding?

Vlees is een belangrijke bron van kwalitatieve eiwitten, mineralen en vitaminen. Je hebt deze voedingsstoffen nodig voor de groei en de goede werking en onderhoud van je lichaam. Na water zijn eiwitten het belangrijkste bestanddeel in vlees. 100g vlees bevat 20g eiwitten. Het voordeel van de eiwitten in vlees is dat ze goed verteerbaar zijn en een hoge biologische waarde hebben. Vlees brengt alle essentiële aminozuren aan in een goede verhouding wat bijdraagt tot een goede opbouw en onderhoud van onze spieren. Plantaardige eiwitten (uitgezonderd soja eiwit) bevatten te weinig van één of meerdere essentiële aminozuren. Vandaar dat een vegetariër voldoende eiwitbronnen moet combineren om van alle essentiële aminozuren voldoende binnen te krijgen.

Vitamine B6 = Versterkt ons zenuwstelsel, ondersteuning spijsverteringsstelsel en steunt de productie van neurotransmitters.

Vitamine B12 = Totale vorming van rode bloedcellen en normale werking zenuwstelsel.

IJzer en zink = ijzer voor het zuurstof transport en stofwisseling. Zink voor het immuun systeem (haar, nagels, huid)

100 g mager rundvlees levert gemiddeld ongeveer:

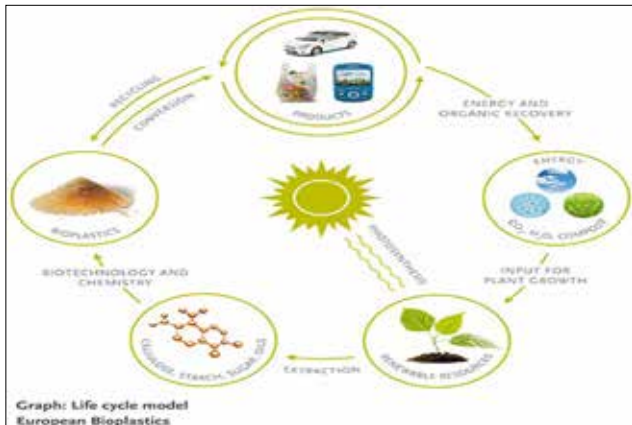
- 78% van de benodigde hoeveelheid vitamine B12 per dag
- 44% van de benodigde hoeveelheid eiwitten per dag
- 43% van de benodigde hoeveelheid selenium per dag
- 41% van de benodigde hoeveelheid zink per dag
- 33% van de benodigde hoeveelheid vitamine B3 per dag
- 25% van de benodigde hoeveelheid vitamine B6 per dag
- 16% van de benodigde hoeveelheid kalium per dag
- 15% van de benodigde hoeveelheid ijzer per dag
- 6% van de gemiddelde energie(calorieën)behoefte

In de volgende editie bekijken we het nut van koolhydraten vetten en eiwitten.

“Zorg voor je lichaam, het is de enige plek die je hebt om in te wonen.” - Jim Rohn

Wist je dat ...

Onze nieuwe biologische zakken voor 100% afbreekbaar zijn. Zij zijn gemaakt uit Biodolomer®. Het is een mineraal gevuld biologisch afbreekbaar materiaal met toevoeging van calciumcarbonaat.



Biodolomer® :

Is eigenlijk een verbinding van een biologisch afbreekbare alifatische-aromatische copolyester (PBAT), polymelkzuur (PLA), calciumcarbonaat en koolzaadolie.

Waarom calciumcarbonaat toevoegen ?

Calciumcarbonaat draagt bij aan de natuurlijke vruchtbaarheid van de aarde. Calciumcarbonaat wordt in het groeimedium toegevoegd om het pH-interval te verhogen en de levensduur van de plant te voorzien van calcium en magnesium om het groeipotentieel te verhogen. Calciumcarbonaat bevat sporenelementen zoals silica, die ook de groei verbetert. Silica geeft voeding, mechanische sterkte en weerstand tegen schimmelziekten. Calciumcarbonaat wordt gebruikt om verzu-

ring tegen te gaan. Dat is de reden waarom calciumcarbonaat wordt verspreid over velden, meren en bossen om de pH-waarde te neutraliseren

AUBERGINE ROLLETJES MET SPINAZIE EN MOZZARELLA

Voor 4 personen

Ingrediënten:

- 2 aubergines
- 1 fles Passata Michielsens
- 1 ui of 2 sjalotjes
- 2 teentjes look
- Hand vol basilicum
- 500g bladspinazie vers of diepvries
- 150g ricotta
- 50g gemalen Parmezaan
- 1 eitje
- 1 bolletje buffel mozzarella

Maken van de tomaten saus:

Hak de ui en 1 teentje knoflook fijn en bruin aan in een braadpan op een matig vuur. Hak de basilicum volledig fijn en voeg als laatste toe. Passata toevoegen en afkruiden met peper en zout. Indien te bitter, een snufje suiker toevoegen. Ontdooi de spinazie. Indien het verse spinazie is, licht opstoven in een beetje olijfolie. Snij ondertussen de aubergine in plakken van 1 cm. Verwarm een pan met olijfolie en grill de aubergine plakken aan

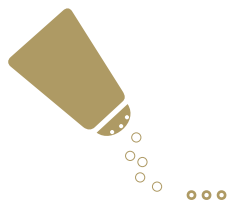
beide zijden. Vergeet niet te kruiden met peper en zout.

Hak 1 teentje knoflook fijn en meng dit samen met de spinazie, ricotta, het eitje en de helft van de Parmezaan en kruid af met peper en zout. Laat ongeveer 30 minuten trekken op een zacht vuur. Leg de aubergine plakken open en vul deze met de spinazie-ricotta vulling. Verwarm de oven voor op 200°C.

Schep de tomatensaus in een ovenschaal, schik de rolletjes in de schaal en leg op elk rolletje ene stukje mozzarella en werk af met de Parmezaan. Zet de oven op 180°C en bak de rolletjes ongeveer 25 à 30 minuten.



Onze ongezouten mening over



fleur_{de}sel

Wie kent er nu geen Fleur de sel? Natuurlijk niet te verwarren met de vele mode zouten die vooral weinig smaakverschillen kennen. Eigenlijk hebben we maar 3 soorten zout nodig in de keuken: grof zeezout, fijn keukenzout en fleur de sel.

Grof zeezout gebruiken we voor het koken van aardappelen, groenten, rijst, pasta ed.

Fijn keukenzout gebruiken we voor het afkruiden van ragouts (stoverijen), vis en vlees, gerechten die we tijdens de bereiding kruiden.

Fleur de sel gebruiken we vooral voor het nazouten en afkruiden van gerechten, het kan ook bij desserts gebruikt worden.

Wat maakt fleur de sel nu zo uniek?

Fleur de sel betekent letterlijk "de bloem van het zout" kortom de kaviaar onder de zouten. Alleen bij de juiste watertemperatuur, weersomstandigheden, zoutbalans ontstaat er een dun vliesje van zout wat maar even aan de oppervlakte van het zeewater in de zoutpannen drijft. Dit vliesje wordt dan ook op het juiste moment, handmatig van de oppervlakte geschept en in de zon gedroogd. Fleur de sel is van nature dus veel fijner en witter dan grof zout. Fleur de sel is 100% natuurlijk en wordt niet geraffineerd, niet gewassen en niet gemalen. De klei moerassen waarin de fleur de sel traditioneel wordt gedroogd hebben een zuiverende werking. Het zeewater wordt via kanalen van het ene moeras naar het andere geleid, waarbij de moerassen fungeren als een natuurlijke zuiveringsmethoden, doordat microben in de klei onzuiverheden in het zeewater neutraliseren.



Wistjedaatjes

- ☺ Fleur de sel nooit laten meekoken
- ☺ Fleur de sel lost sneller op dan andere zouten
- ☺ Bewaar fleur de sel droog, donker en koel
- ☺ Fleur de sel is duurder dan grof zeezout
- ☺ Fleur de sel is niet geschikt voor de zoutmolen
- ☺ Fleur de sel heeft een vochtpercentage tot 10%
- ☺ Fleur de sel wordt manueel gedroogd
- ☺ Fleur de sel is onbewerkt
- ☺ Fleur de sel heeft een zachte korrel

Corsicaanse ham

Het verhaal van de firma Costa start in 1876 met Toussaint Costa. Zijn activiteit was vooral ambachtelijk slachten en het kweken van varkens in de regio. Hij had de kans om zijn stiel over te brengen aan zijn zoon Pierre Jean Joseph Costa. In 1905 nam Camille Costa het roer in handen en constateerde hij dat de regio waar zijn bedrijf gevestigd was niet het vereiste klimaat had om vlees te drogen. Hij specialiseerde zich in het kweken van varkens.

Verhuis naar de regio Haute-Corse

Maar het was pas in 1970 dat Ange Toussaint Costa, kind van Camille Costa, besloot om naast het kweken van varkens een charcuterieactiviteit op te starten in Urtaca, departement Haute-Corse Corsica. De activiteit ging verder op een eigen manier. Tot in 1991 de kinderen Marianne en Camille Costa de zaak overnamen en de firma SARL Charcuterie Costa & fils oprichtten.

De waarden en de métier

De familie Costa combineert hun geërfde knowhow met de eigenheid van het eiland en de moderne technieken en nieuwe wetgevingen.

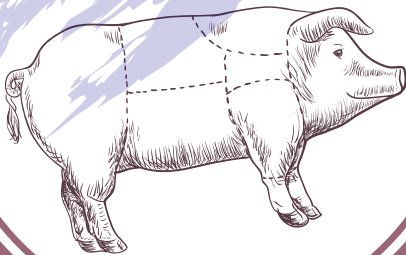
De métier hebben ze geleerd van hun voorouders en ze zijn actief zoals ze het graag noemen van 'boer tot bord'. Ze hebben een erfenis van oude waarden, maar laten dit erfgoed evolueren tot excellentie in de productie van de typische Corsicaanse charcuterie.

De ham uit Corsica is gezouten en licht gerookt met hardhout van het eiland zoals eik en kastanje. Gezouten met Corsicaans droogzout. Een lichte toevoeging van peper en kruiden van de Maquis geeft zijn unieke smaak nog een extra toets. Twaalf maanden langzaam gerijpt, altijd ontbeend.

De ham uit Corsica is gezouten en licht gerookt met hardhout van het eiland zoals eik en kastanje. Gezouten met Corsicaans droogzout. Een lichte toevoeging van peper en kruiden van de Maquis geeft zijn unieke smaak nog een extra toets. Twaalf maanden langzaam gerijpt, altijd ontbeend.



Het varken!



Leven als God in Frankrijk

Bayonne ham

Le Jambon de Bayonne is één van de pareltjes in de Franse gastronomie. Deze ham werd ook de aanspreektitel van 'de best gekende en meest gegeten ham door de Fransen' toegekend.

De varkens worden geboren en gekweekt in de Adour rivierdal. Gedurende het verdikkingsproces, bestaat de voeding hoofdzakelijk uit granen. Dit zorgt voor de hoge kwaliteit en de karakteristieke smaak van de Salaisons de l'Adour Bayonneham.

Er is ook een hoge traceerbaarheid van de varkens en dit vanaf de geboorte. Daarnaast gebeurt er een strikte selectie gebaseerd op criteria zoals gewicht, de technologische kwaliteit van de spieren en het vet. Dit alles om de zachtheid van de ham te garanderen, ook na het lange rijpingsproces. Nadat de ham de verschillende gecontroleerde fases

heeft doorlopen, wordt door het 'Consortium de Jambon de Bayonne' de Bayonnestempel in het zwaard van de ham gebrand. Het is een Baskisch kruis dat de garantie geeft van een kwaliteitsproduct. Dit Baskisch kruis, ook genaamd 'Lauburu', betekent vier koppen. Naast dit label draagt iedere ham ook het I.G.P.-label dat staat voor 'Indication Géographique Protégée'. De toewijzing van I.G.P. door de Europese Unie op 7 oktober 1998 is een officiële erkenning van het specifiek karakter van de ham, hun reputatie en de knowhow.



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Er bestaan vele soorten fondue of Hotpot. De Chinezen kennen de klassieke milde fondue of de erg pittige Sichuan. De Japanners kennen de zoete sukiyaki en de sobere shabu shabu. De Thai hebben dan weer een explosie van Aziatische kruiden zoals limoengras en limoenblad of gember. Je ziet, voldoende suggesties om zelf de Aziatische keuken naar je thuis te brengen. Vraag aan het Michiels team een overheerlijke kippenbouillon en werk verder af met gember, lente ui, steranijs of alles wat je zelf lekker vindt.

Maak zelf een heerlijke bouillon voor uw

Chinese fondue

Recept:

2,5l water, 2 wortelen grof, 1 stengel prei grof, 1 ui grof, tijm, laurier, peterselie stengels, peperkorrels, zout, witte wijn. Ongeveer 1u zacht koken op een zacht vuur en daarna zeven.

Groenten als garnituur: prei reepjes, selder blokjes, wortel blokjes, broccoli roosjes, bloemkool roosjes

Dipsausje bij Chinese fondue

- ✓ 10 eetlepels sojasaus
- ✓ 5 eetlepels zwarte of 3 eetlepels witte wijnazijn
- ✓ 3 eetlepels rijstwijn of droge sherry
- ✓ 3 eetlepels chilivlokken

Chinese uiensaus:

- ✓ 2 uien in ringen
- ✓ 1 grote eetlepel sambal
- ✓ 2 eetlepels sojasaus
- ✓ 1 eetlepel kettjap
- ✓ 100 ml olijfolie

Bak de uien mooi aan in de olijfolie en voeg alle ingrediënten toe. Zet op een laag vuur en laat ongeveer 15 minuten zacht trekken!

Onze klassiekers ...

Fondue "Varia"

Gemengde vleesblokjes: rund, kip, varken, 2 soorten mini gehaktballetjes, mini vinkje, mini spekvinkje en baconrolletjes.

Fondue "Bourguignonne"

Fondueblokjes gesneden van de filet mignon (380g pp.).

Fondue "Ossenhaas"

Fondueblokjes gesneden van de filet pure (380g pp.).

Extra

Mini vinkjes voor fondue
Mini balletjes voor fondue
Mini worstjes voor fondue
Fondue olie 1 liter

Recept

300g geraspte Gruyère kaas, 300g geraspte Emmentaler, 100g geraspte Appenzeller of Comté, 400cl witte wijn (Sauvignon), ½ eetlepel citroensap, 2 eetlepels maizena, eventueel look of andere kruiden.

Warm de helft van de witte wijn op (niet laten koken) Voeg citroensap toe en roer beetje bij beetje kaas onder. Los de Maizena op in de rest van de witte wijn en bind naar wens. Kruid af met peper van de molen eventueel nootmuskaat. Let op met zout, want kaas kan van zichzelf al zout zijn.



Gourmet

Gourmet "Classic"

Steakje (witblauw), cordon bleu, mini worstje, hamburgertje, mini vinkje, kipfilet, lamskoteletje en mini brochette.

Gourmet "Speciaal"

Rundtournedos, varkenshaasje, lamskoteletje, mini worstje, Hawaï spiesje, kippenvinkje, gepaneerd kalfslapje met kaas en kalfslapje met Serranoham.

"Classic" grill

Kippenvinkje, varkenshaasje, rundtournedos, breugelspiesje, Hawaïaans kalkoenlapje, vleesspiraaltje en een pita burgertje.

"Primeur" grill

Parelhoenfilet, Pata Negra, konijnenkotelet, eendenborstfilet, lamskoteletje, Mechelse koekoek, Landesfilet en kwartelfilet.

"Entrecôte" grill

±600 g Een ruim assortiment van verschillende nationale en internationale rundnamen: Entrecote "Witblauw", "Simmenthal", "Black Angus", "Ierse Ribeye", "Rubia Galega", "Limousin", ea

"Wild" grill (15 oktober tot eind januari)

Fazantenfilet, gemarineerde everzwijnfilet, hertenkalffilet, hazenfilet, parelhoenfilet, reefilet, eendenborstfilet en konijnenkotelet.

"Junior" grill

Mini worstje, mini hamburger, mini brochetje, mini kippenfilet Individueel op een bord per kindje.

Geen toestel in huis?

Bij Keurslager Michiels
kan je alle toestellen voor
Fun Cooking huren.



Voor kaasfondue ben je niet beperkt tot 1 soort kaas. Er zijn meer dan 10 officiële fondue kazen en dan zijn er ook nog de combinaties. Iedere kaasfondue kan lekker anders zijn en dit en het door de gelukke combinaties van dwaze kaassoorten (vergeet niet elke kaas heeft een ander smeltgedrag). Voor een kaasfondue heb je eigenlijk een "Fromage Cuit" een gekookte kaas nodig zoals Emmentaler of Comté dit door de wrongel te koken.

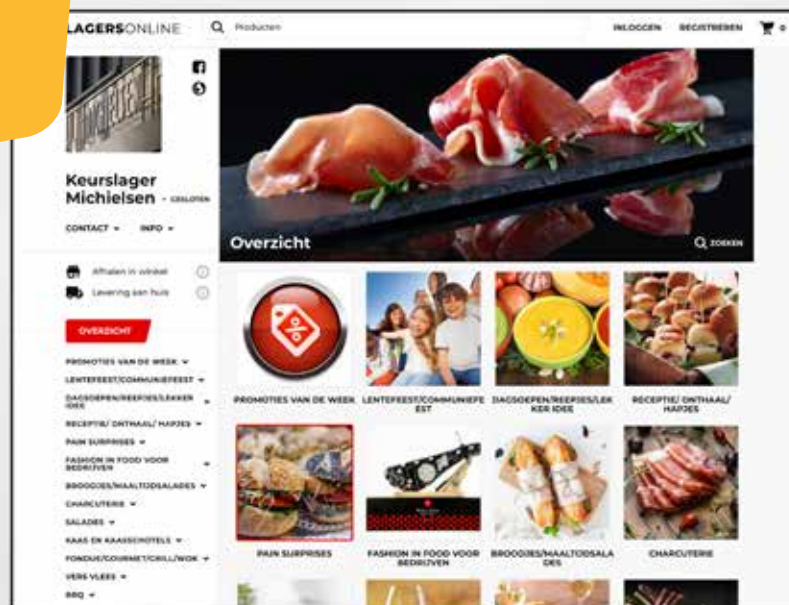
Speciale smaken of toetsen kan naar wens gebeuren maar vergeet niet dat de smaak van de kaas typeert!

Verassend lekker in kaasfondue: zilveruitjes, augurken, druiven, ananas, paprika, champignons, Zwarte Woud ham, Bressaola, Grisson, Prosciutto di Parma, Serrano ham, Filet d'ardenne, peperfilet, Ardeense ham, Panchetta, vitello, Italiaanse en Spaanse salami

"Een goede maaltijd brengt goede mensen samen"

Socrates

**Slagersonline
Michielsens**
Online bestellen, afhalen
of laten leveren:
Lekker en makkelijk...



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.

Tijdens de maanden juli en augustus open van 9u tot 18u. Afhalen kan tot 19u.

Zon- en feestdagen gesloten.