



PRETTIGE FEESTEN

KEURSLAGER MICHIELSEN

Product	Eenheid/gewicht	Stuk	Voorverwarmen oven op 200°C	Kleur in pot	Oven	Pot	Tijd (min)	Opmerking	Kerntemperatuur
Parelhoen		X	X	X	165°C		60 à 80	Groenten	
Fazant		X	X	X	165°C	Beter	60 à 90	Groenten	55 à 60
Fazantenfilet	dubbele borst	X	10min		165°C	beter	35	Groenten	55 à 60
Eendenborst		X	X	X	175°C	Beter	5 à 10 (vetkant 8 vles 2)	10 min rusten	55 à 60
Hazenrug	op been losgemaakt	X	X		125°C		8 à 12	Bleu	48 à 55
Parelhoenfilet		X	10min	X	165°C	Beter	55		55 à 60
Konijnfilet rollade	opgekoord	X	X	X	165°C	Beter	30 à 35		55 à 60
Braadkip		X	X	X	165°C	Beter	1 uur 20		75
Bressekip		X	X	X	165°C	Beter	2 uur 15		75
Duif		X	X	X	165°C	Beter	60	Groenten	75
Patrijs		X	X	X	165°C	Beter	60 min	Groenten	55 à 60
Barbarie Eend		X	X	X	165°C	Beter	1,5 à 2 uur		48 à 55
V-gebraad	1 kg		X	X	160°C	Beter	45	Afdekken	65 à 70
V-haas	500 gr		X	X	160°C	Beter	15 à 20		65 à 70
Gevuld V-haas	750 gr		10min	X	160°C	Beter	35 à 40	Afdekken	80
Kalkoengebraad	1 kg		10min	X	165°C	Beter	ong. 45	Afdekken	75 à 80
Gevulde kalkoenfilet	2 kg		10min		165c		1 uur 45	Afdekken	80
Gevulde kwartel			10min	X	150°C		ong. 35	Afdekken	80
Gevuld piepkuiken		X	10min		150°C		ong. 50		80
Gevulde kip	2 kg	X	10min		165°C	Beter	1 uur 45	Elke 10 min arroseren	78
Gevulde kalkoen	Zie aparte formule								
Gevulde parelhoen	1,5 kg	X	10mi		165°C	Beter	70	Elke 10 min arroseren	78
Ree Racks	750 gr	X	X	X	175°C	Beter	12 tot 16		55

Product	Eenheid/gewicht	Stuk	Voorverwarmen oven op 200°C	Kleur in pot	Oven	Pot	Tijd (min)	Opmerking	Kerntemperatuur
Gans		X	X	X	165°C	Beter	3 à 4 uur	Groenten	75 à 80
Kalfsgebraad	1 kg		X	X	165°C	Beter	ong. 45	Afdekken	55 a 70
Lamsbout met been	1 kg		X	X	165°C	Beter	45	10 min rusten	55 à 65
Lamsbout zonder been	1 kg		X	X	165°C	Beter	35	10 min rusten	55
Gevulde lamsbout	1 kg		X	X	165°C	Beter	80	10 min rusten	75
Lams carré		X	X					8 à 12 min	48 à 55
Rosbief	1 kg			10min	12 min 200°C 80 min 180°C	X	25 à 30		48 à 55

Wat met mijn verse **niet gevulde kalkoen** ???

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220°C

Wrijf de kalkoen goed in met olijfolie en kruid met kalkoen of kippenkruiden "K"

Bak 10 min op 220°C en vervolgens 20 min op 200°C

Voeg een grote klomp boter toe en dek af met aluminiumfolie evt een spekbandje op de billen leggen (dit om ze sappig te houden) Vraag aan Uw keurslager

Verlaag te T° naar 180°C en zet een kommetje met water in de oven !!

Bak de kalkoen vervolgens verder volgens gewicht

Standaard 80 min + 20 min per kg

VB: kalkoen van 6 kg = 80min + 20x6 = 120min = 200min = 3h en 20min

De kalkoen elke 15 min even arroseren (overgieten met braadvocht) met het braadvocht en de laatste 15 min de aluminiumfolie verwijderen

Wat met mijn verse **gevulde kalkoen** ???

Bereidingswijze

*De oven voorverwarmen op 200°C gedurende 10 min.
Strijk de kalkoen goed in met olijfolie en kruid hem rijkelijk met peper en zout.
Voorzie hem op de bovenzijde van een klontje 'goede boter'.*

*Plaats de kalkoen, afgedekt met aluminiumfolie in de
voorverwarmde oven en zet deze op 175°C*

Hoe de braadtijd berekenen?

*De eerste 3 kg van de kalkoen: 2 uren in de oven
Elke bijkomende 500gr = 20 minuten bijtellen.
Voorbeeld: een kalkoen van 6kg = 4 uren in de oven*

*Tijdens de laatste 20 min: aluminiumfolie verwijderen en de kalkoen mooi bruin laten braden.
Extra tip: Elke 20 min. de kalkoen overgieten met bruine fond
en het braadvocht dit om uitdrogen te vermijden.*

Wat met mijn **Wildstoofpotje** ???

Benodigdheden (voor 4 personen)

1 kg ragout van hert, ree of (everzwijn 20 min minder) van Uw keurslager)

280g aalbessenconfituur , 4 stronkjes witloof, gesnipperd maar niet te klein

500cl wild fond "K" ,250g zilveruitjes ,280g veenbessen ,bruine roux Tijn, laurier peper en zout

Bereidingswijze

Bestrooi het vlees met peper van de molen. Verhit olijfolie en boter in een braadpan en schroei het vlees snel dicht. Haal uit de pan en hou apart.

Stoof het witloof en de zilveruitjes mooi glazig aan in de pan en hou apart.

Blus de pan met de wild fond en giet bij het vlees samen met de tijn en laurier.

Zet op een zacht vuurtje voor ongeveer 50 minuten onder deksel.

Voeg na 40 minuten het witloof, de zilveruitjes en de veenbessen toe en laat nog ongeveer 20 minuten afgedekt zachtjes stoven.(controleer de gaarheid)Wanneer klaar binden met de roux , de aalbessenconfituur toevoegen en eventueel bij kruiden naar smaak.

Wat met mijn **Normandische Varkenshaas** ???

Ingrediënten voor 4 personen

1 gevuld varkenshaasje ca. 800g à 900g (verkrijgbaar via uw Keurslager)

250ml room

3 appels (Granny Smith)

Armagnac of cognac

1 soeplepel roze peperbolletjes (verkrijgbaar via uw Keurslager)

1 potje bruine fond (verkrijgbaar via uw Keurslager)

Peper en zout

Bereidingswijze

Het varkenshaasje mooi bruin aankleuren, verder laten garen op een laag vuurtje met deksel gedurende 15 minuten. De pan flamberen met cognac of armagnac. Het varkenshaasje uit de pan nemen en in een voorverwarmde oven (150°C), afgedekt warm houden (max. 10 min.). Voeg de bruine fond toe en laat zachtjes inkoken met de room. Binden met maïzena express of roux en afwerken met roze peperbolletjes, peper en zout. De appeltjes fijn snijden en kort afbakken (ca. 1 min.) en aan de saus toevoegen.

Wat met mijn **Parelhoen of Fazantenfilet** ???

Benodigheden (voor 4 personen)

3 Fazanten**filets** +/- 650g mooi opgebonden met spek (van Uw keurslager) 250 ml wildfond, 500 gr wilde champignon mengeling , 200 ml room, 1 sjalot, 1/2 wortel, 2 stengels selder, bruine roux, boter, Tijm, laurier, peper en zout

Bereidingswijze

We werken in twee tijden voor deze bereiding (het bereiden van de Fazantenfilet en het bereiden van de saus)

Kleur de Fazantenfilet mooi bruin aan in boter en voeg de grof gesneden selder, sjalot en wortel toe. Wanneer deze voldoende kleur(5 min) hebben voegen we tijm, laurier en scheutje wildfond toe. Laat op een zacht vuur stoven onder deksel gedurende +/- 40 min. (elke 10 min de fazantenfilets over sauzen met het bakvocht) Wanneer de Fazantenfilet klaar zijn houden we ze op een schaal (onder aluminium folie) warm in een voor verwarmde oven van 90°C. Het bakvocht gieten we weg maar we deglaceren onze pan met de rest van de wildfond.

We bakken onze champignon mengeling mooi bruin aan en blussen met de bakvocht van de fazant. Laat 5 min zacht inkoken en voeg de room toe en laat terug 5 min inkoken. Vervolgens goed kruiden en binden met bruine roux

Haal de filet uit de oven, schuin snijden en oversauzen.

Déglaceren : Vocht aan een braadpan toevoegen en dit om het aanbaksel los te koken .
Deze handeling heet déglaceren !! Het resultaat is de bakvocht.

Wat met mijn **Ossobucco** ???

Benodigdheden

4 kalfsschenkels, 4 wortelen, 1 soepselder, 1 dikke ui, 2 blikken tomatenblokjes 400ml, 1l passata, 1 soeplepel tomatenpuree, 4 t look, 2 dl witte wijn, olijfolie, bloem, tijm, 5bl laurier peper en zout, 1/2 citroen

Bereidingswijze

Vraag aan uw Keurslager 4 mooie gelijke kalfsschenkels mooi ingesneden om opkrullen tegen te gaan.

Kruid de bloem met peper en zout en wikkel de kalfsschenkels door de bloem (afkloppen)

Verhit een baadslede met olijfolie en bak de kalfsschenkels mooi bruin. Haal uit de braadslede en bak in het bakvet van de kalfsschenkels de groenten mooi glazig (Wortel, selder, ui, 4 t look mooi gelijk snijden in blokjes) blus met de witte wijn voeg de passata, tomatenblokjes, tomatenpuree, tijm, laurier en citroenschil (in heel kleine sliertjes en 5min koken in kokend water) kruiden met peper en zout en 10 min op een zacht vuur laten trekken. Voeg de kalfsschenkels toe (zie dat ze goed onder liggen) dek het geheel af met alu folie en zet in een goed voorverwarmde oven 220°C gedurende 2 à 2.5h op 180°C wanneer klaar

(als het vlees loskomt van het beentje)

Wat met mijn *Gevulde kip – Gevulde kalkoenfilet – Gevulde Parelhoenfilet* ???

Gevulde Kip of Kalkoenfilet 2.000 gram of Gevulde Parelhoen 1.250 gram

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 220°C

Wrijf het gevuld gevogelte in met overvloedig olijfolie ,peper ,zout en evt gevogelte kruiden en bak gedurende 10 min af op 220°C

Voeg grof gesneden wortel, ui, selder tijm en laurier toe.

Dek het gevogelte vervolgens af met alu en bak verder in de oven op 165°C gedurende 1h en 20 min elke 20 min arrosieren met fond voor de Parelhoen

Gedurende 1h en 45 min elke 20 min arrosieren voor de Gevulde kip

Lekker met witloof, spruitjes, appeltjes, veenbessen, kroketjes, gratin of puree

Voor een lekkere saus met champignons

Bak een mengeling van wilde boschampignons in kleine porties in de pan. Laat de champignons uitlekken in een zeef en bewaar het champignonvocht!

Wanneer het gevogelte klaar is haal uit de braadpan dek af met alu en hou warm in een warme oven op 90°C

Giet het vet weg en deglaceer(braadsappen laten los koken)de braadpan met de wild of bruine fond "K" en laat vervolgens +/-1/3 inkoken

Zeef het braadvocht ,voeg het vocht van de champignons toe en een scheutje room naar wens (laat niet meer koken) binden met roux (expres)en goed afkruiden met peper en zout

Wat met mijn **verse kalfstong** ???

Kalf tong koken !!

Bereidingswijze

Snij wortel, prei, ajuin in groffe stukken, bak blank (zonder kleuren) aan in olijfolie of boter.

Leg de tong op de groenten en vul de pot tot dat de tong onderstaat (Met water of bouillon) voeg tijm, laurier en eventueel peterselie toe.

Breng aan de kook en schep het schuim eraf!! Breng terug aan de kook en zet dan op een zacht vuur gedurende 2h onder schuin deksel.

Voel aan het vel van het dikke gedeelte of het loskomt of prik met een brede naald in de tong (Is het vocht roze nog 15 min extra – is het doorschijnend dan is de tong klaar!

Haal uit de pot en maak een inkeping in de tong

Pel met de vingers door onder het vel te duwen.

Zeef de bouillon en maak daar diverse afleidingen van !

Madeirasaus, Mosterdsaus, Dragonsaus, Milanese

Tip: leg de tong 1 nachtje in gezouten water! Dag nadien goed afspoelen

Rundertong 3 - 4 h

Wat met mijn **verse Rosbief** ???

4 personen
Ingrediënten

Een rosbeef van een dikke kilo "K" * 150g boter * een sjalot
* tijm * 250 ml bruine fond "K" * peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220°C. Smeer de bodem van een braadslee in met de helft van de boter.
Pel de sjalot fijn en leg in de braadslee. Leg het vlees in de braadslee en strijk de bovenkant van het vlees in met de rest van de boter.
Zet 15 minuten in het midden van de oven. Het vlees kan nu goed aanbakken.
U kan natuurlijk ook het vlees eerst aan alle kanten dichtschroeien in een pan op een heet vuur en dan in de oven plaatsen. Breng na het aanbakken de oventemperatuur op 180°C. Doe 2 eetlepels bruine fond in de braadslee en zet opnieuw in de oven gedurende 25 à 30 minuten.
Lepel regelmatig braadjus over het vlees zodat het mooi sappig blijft. Kruid goed af met peper van de molen en zout.
Laat na de braadtijd het vlees enkele minuten rusten onder aluminiumfolie.

Wat met mijn **verse Hazenrug (750g) ???**

Benodigheden (voor 4 personen)

*2 Hazenruggen van Uw Keurslager (deze zijn reeds volledig pan klaar), boter
500g champignons evt Paris Blonde, Cognac , 125 ml wildfond "K" ,peper en zout ,room*

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 200°C

Kruid de hazenruggen met peper en zout en bak ze aan beide zijden mooi bruin in de pan.

*Leg de hazenrug in een braadslede en dek af met aluminiumfolie (verder garen in de oven op 175°C
gedurende 8 tot 12 min "rosé")*

Giet het vet uit de pan en bak de champignons mooi bruin in boter.

Blus met een scheutje cognac en de wildfond en voeg de room toe

Laat de saus 5 min op een zacht vuur inkoken.

Binden met roux en afkruiden met peper en zout

Wat met mijn **Beef Wellington** ???

Bereidingswijze

Haal de Beef Wellington 10min op voor hand uit de koelkast

Warm de oven voor op 220°C 10 min

Smeer de Beef Wellington terug in met een eidooier.

Zet in het midden van de oven op 200°C 10 min

Laat de T° zakken naar 180°C +/- 35min

Tijdens het bakken kan je de saus al voorbereiden of de afgewerkte saus opwarmen

1.0 kg = 45 min

1.5kg 60 min

2.0kg 70 min

Weetjes

Kalfswangen stoven ongeveer 2 h op een zacht vuurtje

Varkenswangen stoven ongeveer 2 h op een zacht vuurtje

Arroseren = regelmatig oversauzen met het braadvocht