



Hele

warme

GEZELLIGE

Kerstdagen

en een heel

GELUKKIG NIEUWJAAR

vol met liefde en gezondheid



Opwarmtips Feestfolder

Blz.	Omschrijving	Voorverwarmen	Opwarmen	Opmerking	Afgedekt	Aankleuren
Blz 6	Warme hapjes	10 min 200°C	8-10 min 180°C			
Blz 9	Warme voorgerechten	10 min 200°C	35 min 180°C	6-8 min 750 watt Micro	*	
Blz 10	Hoofdgerechten	10 min 200°C	35 min 180°C	6-8 min 750 watt Micro	*	
Blz 11	Supplement warme groenten			6-8 min 750 watt Micro	*	
Blz 11	Aardappelpuree			6-8 min 750 watt Micro		
Blz 11	Knolselderpuree			6-8 min 750 watt Micro		
Blz 11	Gegratineerde aardappelen Ovenschaal	10 min 200°C	35 min 180°C	6-8 min 750 watt Micro		
Blz 11	Gepocheerde appeltjes Ovenschaal	10 min 200°C	6-8 min 175°C	3 min 750 watt Micro		
Blz 11	Gepocheerde peertjes	10 min 200°C	6-8 min 175°C	4-6 min 750 watt Micro		
Blz 11	Alle warme sauzen	Zacht vuurtje	Roeren	Niet laten koken		
Blz 15	Ge vulde kalkoenfilet 2 kg	10 min 200°C	1h 10min min 180°C	Elke 10 min oversauzen	*	*
Blz 15	Ge vulde kwartel	10 min 200°C	35 min 175°C	Elke 10 min oversauzen	*	*
Blz 15	Ge vulde piepkuiken	10 min 200°C	50 min 175°C	Elke 10 min oversauzen	*	*
Blz 15	Ge vulde varkenshaas	10 min 200°C	35 min 175°C	Elke 10 min oversauzen	*	*
Blz 15	Ge vulde lamsbout/Toscaans 1 kg	10 min 200°C	1h 10 min 180°C	Elke 10 min oversauzen	*	*
Blz 15	Ge vulde lamsbout/Toscaans 1,5 kg	10 min 200°C	1h 25 min 180°C	Elke 10 min oversauzen	*	*
Blz 15	Ge vulde lamsbout/Toscaans 2 kg	10 min 200°C	1h 40 min 180°C	Elke 10 min oversauzen	*	*
Blz 15	Ge vulde Parelhoen	10 min 200°C	1h 10 min 175°C	Elke 10 min oversauzen	*	*
Blz 15	Ge vulde kip	10 min 200°C	1h 40 min 180°C	Elke 10 min oversauzen	*	*

Blz 15 *Ge vulde kalkoen*

Verwarm de oven voor op **200°C gedurende 10 minuten**.
 Strijk de kalkoen goed in met olijfolie en kruid hem rijkelijk met peper en zout.
 Leg op de bovenzijde een klontje 'goede boter'.
Plaats de kalkoen, afgedekt met aluminiumfolie in de voorverwarmde oven op 175°C.
 De braadtijd is afhankelijk van het gewicht van de kalkoen.
Voor de eerste 3 kg van de kalkoen, reken je 2 uur in de oven.
Voor elk bijkomende 500g, tel je 20 minuten bij.
 Voorbeeld:
 een kalkoen van 6 kg, gaat 4 uur in de oven.
Vergeet niet om de laatste 20 minuten de aluminiumfolie te verwijderen zodat de kalkoen mooi bruin kan braden.

Blz 15 *Niet gevulde kalkoen*

Verwarm de oven voor op **220°C gedurende 10 minuten**.
 Wrijf de kalkoen goed in met olijfolie en kruid met kalkoen of kippenkruiden "K".
Bak 10 minuten op 220°C en vervolgens 20 minuten op 200°C.
 Voeg een grote klomp boter toe en dek af met aluminiumfolie.
 Leg eventueel een spekbandje op de billen, dit om ze sappig te houden.
Verlaag de temperatuur naar 180°C en zet een kommetje met water in de oven.
Bak de kalkoen vervolgens volgens gewicht: standaard 80 minuten + 20 minuten per kilo.
 Voorbeeld
 een kalkoen van 6 kg = 200 minuten of 3 uur en 20 minuten.
Vergeet niet de kalkoen om de 15 minuten even te arrosieren met het braadvocht en de laatste 15 minuten de aluminiumfolie te verwijderen.
Tip: overgiet om de 20 minuten de kalkoen met bruine fond en het braadvocht om uitdrogen te voorkomen.



Wat met onze kalkoen?

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 verse niet gevulde kalkoen

Verwarm de oven voor op 220°C

Wrijf de kalkoen goed in met olijfolie.

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 aluminium folie

Eventueel een spekbandje op de billen leggen (dit om ze sappig te houden)

Verlaag de temperatuur 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 arrosen (overgieten met braadvocht)

De laatste 15 min de aluminium folie verwijderen



Gevulde Fazant-Kip-Parelhoen +/-1.2 a 1.5 kg

Warm de oven voor op 220°C

Wrijf het gevulde gevogelte in met overvloedig olijfolie, peper, zout en eventueel gevogeltekruiden.

Bak gedurende 10 min af op 220°C

Laat de temperatuur zakken naar 200°C en bak vervolgens nog 10 min op 200°C

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

Dek het gevogelte vervolgens af met aluminium folie en bak verder in de oven op 180°C gedurende 1h en 20 min

Elke 20 min arrosieren met fond

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 houd 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

Lekker met witloof, spruitjes, appeltjes, veenbessen, krokettes, gratin



Fazantenfilet met Champignons

Benodigheden (voor 4 personen)

3 Fazantenfilets +/- 650g mooi opgebonden met spek.

250 ml wildfond, 500 gr wilde champignon mengeling , 200 ml room, 1 sjalot, 1/2 wortel, 2 stengels selder, bruine roux, boter, Tijn, 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 tijn, laurier en scheutje wildfond toe. Laat op een zacht vuur stoven onder deksel gedurende +/- 40 min. (elke 10 min de fazantenfilets oversauzen met het bakvocht).

Wanneer de fazantenfilets 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 deglacieren onze pan met de rest van de wildfond.

We bakken onze champignonmengeling mooi bruin aan en blussen met de Dèglacage 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.

Dèglaceren : Vocht aan een braadpan toevoegen en dit om het aanbaksel los te koken .

Lekker met kroketjes, gebakken aardappeltjes, gratin



Hazenrug Fine Champagne

Benodigdheden (voor 4 personen)

2 Hazenruggen van Uw Keurslager (deze zijn reeds volledig panklaar), boter
500g champignons eventueel 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 aluminium folie (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 min op een zacht vuur inkoken. Binden met roux en afkruiden met peper en zout

Suggesties

Lekker met gepocheerde appeltjes "K" en veenbessen

Lekker met kroketjes, gebakken aardappeltjes



Wildstoverij

Benodigdheden (voor 4 personen)

1 kg ragout van hert, reef of everzwijn (verkrijgbaar bij uw Keurslager)

280 g aalbessenconfituur

4 stronkjes witloof, gesnipperd maar niet te klein

500cl wild fond (verkrijgbaar bij uw keurslager)

250g zilveruitjes

280g veenbessen

Peper en zout

Bruine roux

Tijm en laurier

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 wildfond en giet bij het wild vlees, samen met de tijm en laurier.

Zet op een zacht vuurtje voor ongeveer 50 minuten.

Voeg na 40 minuten het witloof, de zilveruitjes en de veenbessen toe en laat nog ongeveer 20 minuten afgedekt zachtjes stoven.

Nadien binden, de aalbessenconfituur toevoegen en eventueel bij kruiden naar smaak.

Lekker in combinatie met een gepocheerd appeltje, witloof en krokettes of gebakken aardappeltjes

Product	Gewicht	Stuk	Voor	Kleur in pot	Oven	Pot	Tijd (min)	Opmerking	Kern °C
Braadkip		X	X	X	165°C	Beter	1 hr 20		75
Bressekip		X	X	X	165°C	Beter	2 hr 15		75
Duif		X	X	X	165°C	Beter	60	Groenten	75
Eend		X	X	X	165°C	Beter	1,5 à 2 hr		48 à 55
Eendenborst		X	X	X	175°C	Beter	5 à 10	10 min rusten	65 à 75
Fazant	1kg	X	X	X	165°C	Beter	60 à 90	Groenten	55 à 60
Fazantenfilet		X	X	X	165°C	Beter	ong. 50		55 à 60
Gans		X	X	X	165°C	Beter	3 à 4 hr	Groenten	75 à 80
Gevuld piepkuiken		x			150°C		ong 50min		80
Gevuld V-haas	750gr		X	X	160°C	Beter	35 à 40min	Afdekken	80
Gevulde fazant					165°C	Beter			78
Gevulde kalkoen	Zie verder								
Gevulde kip		X			165°C	Beter			78
Gevulde kwartel			X	X	150°C		ong. 35min	Afdekken	80
Gevulde lamsbout	1kg		X	X	175°C	Beter	80	10 min rusten	75
Gevulde parelhoen		X			165°C	Beter			78
Hazenrug		X	X	X	175°C		8 à 12	Bleu	48 à 55
Kalfsgebraad	1kg		X	X	165°C	Beter	ong. 45	Afdekken	75 à 80
Kalkoengebraad	1kg		X	X	165°C	Beter	ong. 45min	Afdekken	75 à 80
Konijnfilet rollade		X	X	X	165°C	Beter	30 à 35		55 à 60
Lamsbout MB	1kg		X	X	175°C	Beter	60	10 min rusten	55 à 65
Lamsbout ZB	1kg		X	X	175°C	Beter	45	10 min rusten	55
Lamscarré		X	X					8 à 12 min	48 à 55
Parelhoen		X		X	165°C		60 à 80	Groenten	
Parelhoenfilet		X	X	X	165°C	Beter	ong. 45		55 à 60
Patrijs		X	X	X	165°C	Beter	ong. 60	Groenten	55 à 60
Ree Racks	750gr	X	X	X	175°C	Beter	12 tot 16		55
Rosbief	1kg				12 min 200°C 80 min 180°C	X	30		48 à 55
Varkensgebraad	1kg		X	X	160°C	Beter	45 min	Afdekken	65 à 70
Varkenshaas	500gr		X	X	160°C	Beter	15 à 20min		65 à 70

Vergeet niet te arrosieren tijdens het bakken