



Mag het ietsje meer
FEEST *zijn?*

Beenhammsma, keurslager
www.keurslagerbeenhammsma.nl

Inhoud

KEURSLAGER RECEPT

Beenham en croûte

3

DINEREN MET SMAAK

Ons feestdagenassortiment

4 & 5

GOURMET & FONDUE

Voor ieder wat wils

6

GENIET VAN VLEES MET EEN VERHAAL

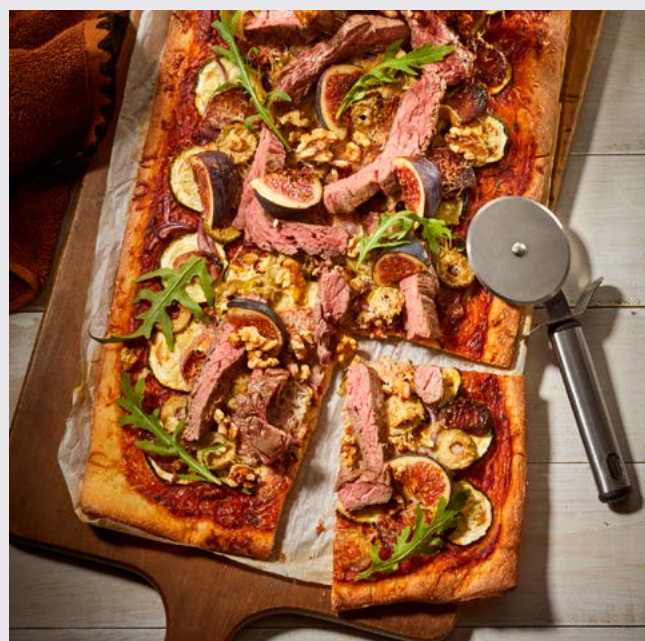
Waar komt ons heerlijke vlees vandaan?

7

KNALLEND HET JAAR UIT!

De lekkerste snacks voor oudjaarsavond

8



Beste klant,

De feestdagen zijn een tijd van samenkomen, gezelligheid en vooral genieten van heerlijk eten. Wij begrijpen hoe belangrijk het is om de feesttafel te vullen met de lekkerste specialiteiten. Of je nu een traditioneel kerstdiner, een feestelijke brunch, of een intiem familiemoment organiseert, wij bieden een ruim assortiment met heerlijke producten en gerechten.

Ons team staat klaar om te adviseren en te helpen bij het samenstellen van de perfecte feestmaaltijd.

Fijne feestdagen en eet smakelijk!

BESTEL BBQ PRODUCTEN
VIA ONZE WEBSHOP!



KEURSLAGER RECEPT

BEENHAM EN CROÛTE

met honing-tijmsaus en salade
van veldgroente

BEREIDING BEENHAM

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit de roomboter in een braadpan en wrijf de beenham in met peper en zout. Braad het vlees vervolgens goed om en om aan (circa 8 minuten) en bewaar het braadvocht. Bereid de beenham bij voorkeur een dag van tevoren om het goed te laten afkoelen.
2. Rol het bladerdeeg uit. Roer de helft van de tijm in een kommetje met de mosterd en de honing.
3. Smeer het vlees rondom in met het mosterd-honingmengsel en strooi er rijkelijk tijm overheen. Bekleed de beenham vervolgens met de Parmaham en besmeer het nogmaals met het mosterd-honingmengsel en de andere helft van de tijm.
4. Leg de beenham op het bladerdeeg, vouw goed dicht, knip het overvallende deel eraf en druk de naden goed aan. Bestrijk het deeg rondom met het losgeklopte ei. Uit het overvallende deeg kun je figuurtjes steken of snijden.
5. Plaats de beenham in de braadslee in de oven tot een kerntemperatuur van 70 graden. Laat het vlees voor het aansnijden 10 minuten rusten.

BENODIGDHEDEN BEENHAM

- 750 g rauwe beenham, gepekeld (eventueel: gepekeld varkensfilet)
- 150 g Parmaham
- 75 g roomboter
- 270 g vers bladerdeeg
- 4 el pittige (grove) mosterd
- 5 el honing
- 1 ei, losgeklopt
- 15 g verse tijm, geritst
- Peper en zout

Ontdek meer feestelijke recepten op [keurslager.nl](https://www.keurslager.nl)

3

2

Voorgerechten

RUNDERCARPACCIO

met honingmosterd dressing,
geroosterde pijnboompitjes,
Parmezaanse kaas en verse
rucola

voor **0.00**

VITELLO TONNATO

Rosé gegrilde kalfsfricandeau
met zachte tonijnmayonaise
en verse rucola

voor **0.00**

BONBON VAN PARMAHAM

met zongedroogde tomaatjes
en Parmezaanse kaas

per stuk **0.00**

Bijgerechten

STOOFPEERTJES

Volgens Oma's recept

voor **0.00**

POMMES GRATIN

voor **0.00**

HARICOTS VERTS

Omwikkeld met ontbijtspek

voor **0.00**

Hoofdgerechten

HUISGEMAAKTE HAZENPEPER

Heerlijk gestoofd hazenvlees
in rode wijn met winterpeen
en ui, afgebonden met zoete
kruidkoek

voor **0.00**

KERSTQUICHE MET ROQUEFORT EN PEER

voor **0.00**



Desserts

CHOCOLADEMOUSSE

met sinaasappel kaneel cremeux

voor **0.00**

AARDBEIENMOUSSE

met rood fruitcompote

voor **0.00**

Perfect gegaard vlees met REVERSE SEARING!

Wil je thuis een steak bereiden
zoals in een goed restaurant?
Ontdek reverse searing – dé
methode voor perfect gegaard
vlees met een heerlijk krokant
korstje.

Bij reverse searing gaar je het
vlees eerst langzaam in de oven
op lage temperatuur. Hierdoor
blijft het sappig en gelijkmatig
roze van binnen. Daarna geef
je het vlees in een gloeiend
hete pan of op de BBQ een
korte, krachtige "sear" voor die
onweerstaanbare korst en extra
smaak.

Ideaal voor grote stukken vlees
zoals entrecote, ribeye of côte
de boeuf. Vraag ons gerust naar
het beste stuk om te reverse
searen – we helpen je graag
op weg, inclusief tips voor
bereiding!

 Rare	› 52 °C
 Medium rare	› 55 °C
 Medium	› 58 °C
 Well done	› 65 °C



Rollades

DIVERSE SOORTEN

Varkensrollade, runderrollade
kiprollade, kalfsrollade
en gehaktrollade



Groots Genieten

KERSTKALKOEN voor **0.00**

RIBEYE voor **0.00**

CHATEAUBRIAND voor **0.00**

BEEF WELLINGTON voor **0.00**

**ITALIAANSE
VARKENSRACK** voor **0.00**

CÔTE DE BOEUF voor **0.00**

**ROSBIEF
AAN HET STUK** voor **0.00**



Gourmet & Fondue GOURMETSCHOTEL

Kogelbiefstuk, varkenshaas, kalfsschnitzel, kipfilet, kipfilet met ontbijtspek, hamburger, kipsaté, pepersteakje, kipspiesje, bief- en varkenshaasreepjes, gehaktkebab

voor **0.00**

GOURMETSCHOTEL WILD

Wildzwijnbiefstuk, hertenbiefstuk en haasbiefstuk

voor **0.00**

FONDUESCHOTEL

Kogelbiefstuk, varkenshaas, fondue-balletjes, kipfilet, gekruide kipfilet, mini-vinkjes, gekruide biefstuk

voor **0.00**

GOURMET/FONDUE COMPLEET

Maak uw gourmet/fonduefeest compleet met huzarensalade, rauwkostsalades, gebakken aardappeltjes, 4 roerbakgroenten, sausjes, kruidenboter, stokbrood

voor **0.00**



KEURSLAGER RECEPT

BEENHAM EN CROÛTE

met honing-tijmsaus en salade van veldgroente

BEREIDING BEENHAM

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit de roomboter in een braadpan en wrijf de beenham in met peper en zout. Braad het vlees vervolgens goed om en om aan (circa 8 minuten) en bewaar het braadvocht. Bereid de beenham bij voorkeur een dag van tevoren om het goed te laten afkoelen.
2. Rol het bladerdeeg uit. Roer de helft van de tijm in een kommetje met de mosterd en de honing.
3. Smeer het vlees rondom in met het mosterd-honingmengsel en strooi er rijkelijk tijm overheen. Bekleed de beenham vervolgens met de Parmaham en besmeer het nogmaals met het mosterd-honingmengsel en de andere helft van de tijm.
4. Leg de beenham op het bladerdeeg, vouw goed dicht, knip het overvallende deel eraf en druk de naden goed aan. Bestrijk het deeg rondom met het losgeklopte ei. Uit het overvallende deeg kun je figuurtjes steken of snijden.
5. Plaats de beenham in de braadslee in de oven tot een kerntemperatuur van 70 graden. Laat het vlees voor het aansnijden 10 minuten rusten.

Kijk voor de benodigheden en de bereiding van de honing-tijmsaus en salade van veldgroente op www.keurslager.nl/recepten.

BENODIGDHEDEN BEENHAM

- 750 g rauwe beenham, gepekeld (eventueel: gepekeld varkensfilet)
- 150 g Parmaham
- 75 g roomboter
- 270 g vers bladerdeeg
- 4 el pittige (grove) mosterd
- 5 el honing
- 1 ei, losgeklopt
- 15 g verse tijm, geritst
- Peper en zout

Ontdek meer feestelijke recepten op keurslager.nl



*Mag het
ietsje meer
KNALLEND
zijn?*



Beenhammsma, keurslager

🏠 Straatnaam 12, Stadsnaam

✉ info@keurslagerbeenhammsma.nl ☎ 06 00 00 0000

www.keurslagerbeenhammsma.nl



BESTEL ONLINE



HAPJESSCHAAL

Hapjesschaal voor ± 5-6 personen
Kipspiesjes, spareribs, gehaktbal,
snack-vinkjes, snackballetjes,
beenham met saus, kipborrelhapjes

per schaal **0.⁰⁰**

SNACKSCHOTEL

Snackschotel voor ± 6-7 personen
Diverse soorten hapjes zoals:
borrelspek, snackvinkjes,
kipborrelhapjes, borrelballetjes,
droge worst, grillworst,
blokje kaas enz.

per schaal **0.⁰⁰**

PARTYPAN

Snackpan voor ± 10-12 personen
Kipspiesjes, spareribs, gehaktbal,
snackballetjes, beenham met saus,
kipborrelhapjes.

per schaal **0.⁰⁰**