

de Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X • 10x/jaar • 18 oktober 2020 • NR 09



REPORTAGE SLAGERIJ
MORTIER, NEVELE



Feestelijk
ontdekkingsweekend

bij uw ambachtelijke slager

27.11.20 - 29.11.20

- ★ UPDATE CORONADOSSIER ★
- ★ TECHNISCH ARTIKEL: EINDEJAAR ★
- ★ FEESTELIJK ONTDEKKINGSWEEKEND ★
- ★ HALLOWEEN RECEPTEN ★
- ★ VIS VAN HET JAAR ★
- ★ HEERLIJKE KIP RECEPTEN

Editoriaal

Na bijna 500 dagen is er eindelijk een nieuwe federale regering. Alhoewel nog zal moeten blijken of deze nieuwe ploeg de stormen die er aankomen kan trotseren, hopen we dat ze er alles zullen aan doen om ons land uit deze immense gezondheids- en economische crisis te trekken.

Eenzijds wensen wij hen alvast een goede start en kijken we met heel veel belangstelling uit naar hoe ze de relance – ook belangrijk voor onze slagerijen – gaan aanpakken.

Anderzijds zullen wij met heel veel plezier uitleggen aan de nieuwe minister van Landbouw, Middenstand, Zelfstandigen en KMO, de heer Clarinval, dat de ambachtelijke slaggers, die bijna uitsluitend Belgisch vlees verkopen in hun winkels en dus dé ambassadeurs bij uitstek zijn als het op Belgische vleespromotie aankomt, deel uitmaken van de korte keten. Dit blijkt zijn voorganger precies ontgaan te zijn bij het opstarten van de promotiecampagne die gevoerd wordt voor de korte keten.

Met de winter voor de deur en het gegeven dat we nog een tijdje met covid-19 opgescheept zullen zitten, moeten onze slaggers creatief uit de hoek komen opdat de consumenten hun

aankopen lokaal blijven doen. Door de beperking van het aantal klanten in de beenhouwerijen zal men immers, ook tijdens de winterperiode, buiten zijn beurt moeten afwachten. In de zomerperiode was dat geen probleem maar in de winter wacht niemand graag in de kou of in de regen.

Sommige vooruitziende burgemeesters ondersteunen de ondernemers in hun stad of dorp onvoorwaardelijk en lieten al weten dat ze tentjes aankopen om te verhinderen dat de klanten de zelfstandige handelaars voorbijlopen en weer naar de warenhuizen trekken waar ze niet buiten moeten aanschuiven. Oosterzele is zo'n gemeente waar massaal tentjes aangekocht werden om de wachtende klanten enige beschutting te bieden.

Als jouw gemeente dit initiatief nog niet genomen heeft, kan je best even informeren of er nog een initiatief van deze aard komt en indien niet, denk ik dat het verstandig is om zelf te investeren in één of andere vorm van beschutting voor de klanten. Een extra investering maar ééntje die zeker loont.

In dit nummer

BELGISCHE BEENHOUWERIJ

Colofon - inhoud - editoriaal	2-3
Woord van de voorzitters	4
Kleine aankondigingen	33
Prijsvorken - Kalenders	49

DOSSIER CORONAVIRUS

5-7

OPLEIDING

23

FEESTELIJK ONTDEKKINGSWEEKEND

22

REPORTAGE

Slagerij Mortier, Nevele	8-11
--------------------------------	------

INFORMATIEF/ACTUEEL

Lekker en lokaal	24
Koop- en eetgedrag van de Belg	28
Vis van het jaar	30-31
Bossuyt Shop Interiors bundelt de krachten met Lemmens Winkelinrichting	32
Meat Expo 2021	34
Kalfsvleescampagne	36
Verbod op 'vleesnamen' voor vegetarische producten	40
Folder "Bakken & braden"	42

Maak van de nood een deugd en zorg dat deze buitenwachtruimte in een winterse sfeer ondergedompeld wordt zodat jouw klanten de deur niet voorbij rijden.

Vergeet niet om even goedkeuring te vragen aan de gemeente voor het plaatsen van de wachtruimte. Verzekeringsgewijs hoef je je hierover geen zorgen te maken want dit is normaal standaard verzekerd via je BA uitbating. Indien niet, kan je dat laten bijvoegen door je verzekeringsmakelaar.

Het laatste weekend van november staat traditiegetrouw het nationale ontdekkingsweekend op het programma. Hét moment om je eindejaarsproducten bij je klanten te promoten. Door de coronacrisis zal er nog meer in de eigen bubbel gevierd worden en zullen de bestellingen voor Kerst en Nieuwjaar vlotjes binnenlopen.

Zorg dat je goed voorbereid bent voor deze hectische periode begint. Leer delegeren en betrek je personeelsteam bij de voorbereidingen. Geef iedereen een beetje meer verantwoordelijkheid en je zal zien dat je er heel veel voor terugkrijgt.

Laat de eindejaarsstress niet de bovenhand halen en zorg altijd voor een plan B.

Heel veel succes.

Carine vos

TECHNISCH ARTIKEL

Eindejaar: Planning, organisatie, trends, ideeën en recepten..... 12-21

WEDSTRIJD

Wedstrijdvraag Brugse Ham..... 35

RECEPTEN

Halloween recepten38-40
Duroc D'Olives.....41
Wagyu.....43-45
Feestelijk gevulde kip, da's kiplekker!46-48
Verstegen.....50-52

Colofon



WWW.BB-BB.BE

PASWOORD: MEAT

KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUEWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

tel. 02-735 24 70

fax. 02/736 64 93

DE BELGISCHE BEENHOUEWERIJ VZW

BTW BE 0542 984 224

Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER EN HOOFDREDACTEUR

Johan Cuypers

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

johan.cuypers@landsbond-beenhouders.be

REDACTIE - PR-MARKETING

Carine Vos

carine.vos@landsbond-beenhouders.be

ADMINISTRATIE EN ABONNEMENTEN

Marianne Vos

marianne.vos@landsbond-beenhouders.be

VORMGEVING EN DRUK

Graphius Group

Eekhoutdriesstraat 67

9041 Oostakker

TECHNISCHE DIENST

Diverse wetenschappelijke en technische medewerkers uit verschillende disciplines
Correspondenten uit de E.U.-landen.

Toelating tot overname mits bronvermelding.
Aangesloten bij de Unie van de uitgevers van de Belgische Periodieke Pers.



**HARTELIJK DANK AAN ALLE
AMBACHTELIJKE SLAGERS EN HUN
MEDEWERKERS OM IN HET HEETST VAN
DE STRIJD IEDEREEN DIE IN ZIJN
KOT BLIJFT TE VOORZIEN VAN
EEN LEKKER STUKJE VLEES!**

WOORD VAN DE VOORZITTERS

Na anderhalf jaar heeft ons land eindelijk een nieuwe regering! Vlaamse liberaal Alexander De Croo (44) wordt de nieuwe premier van België.

Op de Landsbond zullen we vooral samenwerken met de nieuwe minister van Landbouw, Middenstand, Zelfstandigen en KMO, David Clarinval (44) die, net als zijn voorganger Denis Ducarme, van MR-strekking is.

Wij zullen de kersvers minister een schrijven richten om duidelijk te maken dat onze ambachtelijke slagers behoren tot de eerstelijns promotoren van Belgisch vlees en, samen met de landbouwers, deel uitmaken van de korte keten.

Er moet ook duidelijk gemaakt worden aan de nieuwe excellentie dat iedereen die vlees verkoopt aan dezelfde voorwaarden als onze slagers moet voldoen. Onze leden investeren immers heel veel om hun winkels en ateliers conform de wetgeving uit te baten en dragen voedselveiligheid hoog in het vaandel. Diegenen die de kantjes eraf lopen, zullen zich, net als iedereen die vlees verkoopt, in orde moeten stellen.

Wij wensen de kersverse premier en zijn nieuwe ministers heel veel succes en hopen dat zij vooral oog en oor hebben voor alle ondernemers bij het opstellen van het relanceplan.

De nationale infoavonden dienden helaas afgelast te worden en verplaatst naar het voorjaar 2021. Wij hebben, samen met de syndicaten, heel veel inspanningen geleverd om de infoavonden coronaproof georganiseerd te krijgen maar gezien de omstandigheden kunnen wij niet het risico nemen om onze leden aan de gevaren die vergaderen met grote groepen mensen met zich meebrengt, bloot te stellen.

Het FAVV zorgt voor een digitale presentatie die u eerstdaags op de website van de Landsbond zal vinden en waarin u alle nieuwe info van het FAVV kan vinden. Waarvoor dank. Zo blijft u op dat vlak alvast op de hoogte.

Wij willen hierbij nogmaals te onderlijnen dat het van belang is om regelmatig onze website www.bb-bb.be te consulteren om op de hoogte te blijven.

Ook goed nieuws van het leerlingenfront. Wij vernemen dat het aantal leerlingen dat het slagersonderwijs aanvat of reeds in het slagersonderwijs zit stabiel blijft. Wij danken alle scholen en leraars dan ook voor hun inzet.

In de week van 19 oktober beslist het Europees Parlement over het verbod op 'vleesnamen' voor vegetarische producten. Wij hopen dat de zeer misleidend vleesbenamingen voor vegetarische producten zoals veggieburger, vegan worst, tofusteak, vegetarische kipspiesjes, ... dan eindelijk van de baan zijn.

In dit nummer vind je de aankondigingen van de vakbeurzen Saveurs & Métiers en MEAT EXPO. Beide beurzen staan gepland in 2021. Wij hopen dat de coronacrisis tegen dan onder controle is en dat we elkaar zullen kunnen ontmoeten op deze vakbeurzen.

De organisatoren van Saveurs & Métiers hebben beslist dat er geen wedstrijden georganiseerd zullen worden tijdens de beurs maar tijdens Meat Expo organiseren wij traditiegetrouw onze Eurobeefvakwedstrijd, de Juniorcup en de Meesterschapwedstrijd.

Hopelijk bent u ondertussen volop bezig met de voorbereidingen voor de eindejaarsfeesten. Gebruik het feestelijk ontdekkingsweekend om uw folder uit te delen aan uw klanten en hun kennis te laten maken met uw prachtige ambachtelijke assortiment.

Met de drukke eindejaarsperiode in zicht, herinneren wij er u ook nog even aan dat u er altijd moet over waken dat extra medewerkers en helpers op een correcte manier ingeschreven worden. Neem hiervoor de tijd want een verwittigd man is er twee waard. Wie tijdig start met de voorbereidingen, bespaart zichzelf een hoop stress.

Veel succes!



Philippe Bouillon, covoorzitter



Ivan Claeys, covoorzitter



CORONAVIRUS

WAAR KAN IK INFORMATIE TERUGVINDEN AANGAANDE DE CORONAVIRUSCRISIS?

Via de pers kan u uiteraard de evolutie met betrekking tot het coronavirus COVID-19 uitgebreid volgen. Niemand moet nog overtuigd worden van de ernst van de zaak. De invloed op de bedrijven is enorm, daarom worden er ook steunmaatregelen voorzien. Deze zijn onder te verdelen in federale steunmaatregelen die voor iedere onderneming van toepassing zijn en deze

uitgevaardigd door de Gewesten (Vlaams, Waals en het Brussels Hoofdstedelijk) waarvan u enkel kan genieten wanneer u actief bent in het desbetreffende Gewest. Wij trachten u zo goed mogelijk te informeren, ook wat betreft de richtlijnen die gegeven worden door het FAVV en iedere andere instantie. Raadpleeg dan ook regelmatig onze website



CORONA DOSSIER DEEL 6

Aanvullende maatregelen ter versterking van de tweeledige strategie ter bestrijding van de heropleving van het Coronavirus

OVERLEGCOMITÉ BESLIST STRENGERE MAATREGELEN EN DUIDT COVID-19 COMMISSARIS AAN

PERSBERICHT VAN DE EERSTE MINISTER ALEXANDER DE CROO

De federale regering en de minister-presidenten van de deelstaten hebben zich vandaag gebogen over de epidemiologische situatie met betrekking tot COVID-19. Het Overlegcomité beoordeelt de situatie als bijzonder ernstig en heeft daarom beslist de maatregelen te verstrengen. Het Overlegcomité heeft ook een COVID-commissaris aangeduid.

1. VERSTRENGING MAATREGELEN

De huidige ontwikkeling van de pandemie is bijzonder zorgwekkend; het aantal besmettingen, ziekenhuisopnames en overlijdens zit in stijgende lijn. Om een algemene lockdown te vermijden, heeft het Overlegcomité, na kennis te hebben genomen van een advies van CELEVAL, een reeks verstrengingen beslist.

- Nauwe contacten: beperking tot maximum 3 nauwe contacten per maand. Een nauw contact is een contact dichterbij dan anderhalve meter zonder mondmasker.

- Privé-bijeenkomsten thuis: maximum 4 personen, met respecteren veilige afstand of mondmasker indien niet mogelijk
- Cafés, kantines en andere drankmogelijkheden: maximum 4 personen per tafel, uitgezonderd voor gezinsleden die onder één dak wonen
- Niet-georganiseerde samenscholingen buiten: maximaal 4 personen, uitgezonderd voor gezinsleden die onder één dak wonen
- Sluitingsuur cafés: 23.00 uur – in Brussel volledige sluiting cafés.
- Extra inspanningen op het vlak van sensibilisering en handhaving opdat deze maatregelen overal worden toegepast.
- Telewerk sterk aanbevolen, meerdere dagen per week

Deze maatregelen vormen de 'nationale sokkel'. In de provincies waar de situatie ernstiger is (op basis van de toekomstige barometer) moet de gouverneur verdere maatregelen voorstellen, in overleg met de Minister van Binnenlandse Zaken en de COVID-19 commissaris. Deze maatregelen kunnen gelden voor de hele provincie of een deel ervan.

Het strikt opvolgen van deze maatregelen is absoluut noodzakelijk om onze gezondheidszorg te beschermen, scholen maximaal open te houden en onze ouderen en kwetsbaren te beschermen. Volgt men deze maatregelen niet dan zullen nog strengere maat-



CORONAVIRUS

regelen noodzakelijk zijn. Ons sociaal leven zal verder worden ingeperkt en onze economie ernstige schade toegebracht. Het opvolgen van de maatregelen is een verantwoordelijkheid van ons allemaal.

Deze maatregelen gelden voor het hele grondgebied vanaf vrijdag 9 oktober tot en met 9 november, waarna ze zullen worden geëvalueerd.

2. AANDUIDING COVID-19 COMMISSARIS

Het Overlegcomité heeft dhr. Pedro FACON aangeduid als COVID-19 commissaris. Hij zal worden bijgestaan worden door mevr. Carole SCHIRVEL, adjunct-COVID-19 commissaris. Het Overlegcomité heeft de COVID-commissaris belast om de barometer zo snel mogelijk te operationaliseren, dit omvat onder meer een aanpassing van de sectorale protocollen en een communicatieplan.

De COVID-commissaris zal instaan voor de coördinatie van het gezondheidsbeleid van de federale overheid en dat van de deelstaten. Zijn mandaat loopt voor een periode van twaalf maanden en is verlengbaar per periode van zes maanden.

De commissaris zal worden bijgestaan door een inter- en multidisciplinair wetenschappelijk comité, dat kan worden aangevuld met buitenlandse wetenschappers en door een team van projectbeheerders, dat op een gestructureerde manier nieuwe inzichten over het virus bijhoudt en waakt over de maatschappelijke, economische en sociale impact van de maatregelen.

3. VERDERE UITWERKING VAN DE COVID-19 BAROMETER

Het Overlegcomité heeft kennis genomen van de werkzaamheden van CELEVAL met betrekking tot de barometer. De COVID-commissaris krijgt de opdracht om de barometer verder uit te werken, met name de sectorale protocollen aan te passen en te integreren in de barometer. Zo moet bij elke fase (kleur) van de barometer volledig duidelijk zijn welke specifieke maatregelen in de verschillende sectoren gelden.

Van zodra de barometer volledig is uitgewerkt en met duidelijke indicatoren, maatregelen aangepast aan elke sector en doelgroep en een stresstest van het mechanisme is uitgevoerd, kan deze worden gelanceerd.

HYGIËNE BLIJFT ESSENTIEEL

1. De **hygiëneregels** blijven essentieel: handen wassen met water en zeep en geen hand geven of kussen bij een begroeting.
2. Activiteiten vinden het liefst **buiten** plaats. Als dat niet kan, moet de ruimte voldoende verlucht worden.

3. Je moet **extra voorzorgsmaatregelen** nemen als je mensen uit de **risicogroep** ziet.
4. Hou **1,5 meter afstand**, behalve voor mensen uit je eigen huishouden, je nauwe contacten en kinderen jonger dan 12.
5. Beperk je fysieke contacten. Buiten je gezin mag je **nauwer contact hebben met 3 personen**.
6. **Beperk groepsactiviteiten**.

WELKE REGELS ZIJN VAN TOEPASSING VOOR CATERING/TRAITEURACTIVITEITEN? TOEGELATEN?

Recepties of banketten verzorgd door een professionele catering/traiteur onderneming, mogen door iedereen (privépersonen en bedrijven) georganiseerd worden, ongeacht de plaats waar dit plaatsvindt. Dit mag dus ook bij een privépersoon thuis of in een bedrijf.

Het maximum aantal deelnemers is onbepaald (De beperking van maximaal 4 personen is dus niet van toepassing).

Een aantal horecaregels moet worden gerespecteerd.

De recepties en banketten georganiseerd in een restaurant of een hotel worden beschouwd als "verzorgd door een professionele catering/traiteur onderneming".

Voor gezeten recepties en banketten verzorgd door een professionele catering/traiteur zijn de volgende horeca regels van toepassing:

- de tafels worden zo geplaatst dat een afstand van minstens 1,5 meter tussen de tafels wordt gegarandeerd, tenzij de tafels worden gescheiden door een plexiglazen wand of een gelijkwaardig alternatief met een minimale hoogte van 1,8 meter ;
- een maximum van tien personen per tafel is toegestaan in de restaurants en een maximum van 4 personen per tafel in de andere drankgelegenheden. Een huishouden mag ongeacht zijn grootte een tafel delen;
- enkel zitplaatsen aan tafel zijn toegestaan;
- het dragen van een mondmasker door het zaalpersoneel is verplicht (indien dit omwille van medische redenen niet mogelijk is, kan een gelaatsscherm gedragen worden);
- het dragen van een mondmasker door het keukenpersoneel is verplicht, (indien dit omwille van medische redenen niet mogelijk is, kan een gelaatsscherm gedragen worden);



CORONAVIRUS

- er is geen enkele bediening aan de bar toegestaan, met uitzondering van eenmanszaken met naleving van een afstand van 1,5 meter;
- terrassen en openbare ruimten worden georganiseerd overeenkomstig de voorschriften bepaald door de gemeentelijke overheden en met respect voor dezelfde regels als deze die binnen gelden;
- drankgelegenheden en restaurants mogen geopend blijven vanaf hun gebruikelijke openingsuur tot één uur 's nachts voor restaurants en tot elf uur 's avonds voor de andere drankgelegenheden, tenzij de gemeentelijke overheid oplegt dat ze eerder moeten sluiten, en ze moeten gedurende een ononderbroken periode van 5 opeenvolgende uren gesloten blijven tot minstens 6 uur 's ochtends;
- de contactgegevens van één klant per tafel, die zich kunnen beperken tot een telefoonnummer of een e-mailadres, moeten worden geregistreerd bij aankomst en bewaard gedurende 14 kalenderdagen teneinde enig later contactonderzoek te faciliteren. Die contactgegevens mogen enkel worden gebruikt voor de doeleinden van de strijd tegen COVID-19, moeten worden vernietigd na 14 kalenderdagen en de klanten moeten uitdrukkelijk hun akkoord geven. Voor de klanten die dit weigeren wordt de toegang tot de inrichting bij aankomst geweigerd.

Bovendien moeten de catering/traiteurszaken die gezeten recepties en banketten organiseren, verplicht waken over:

- het tijdig informeren van de klanten en werknemers over de geldende preventie maatregelen en verstrekken de werknemers een passende opleiding.
- het ter beschikking stellen aan het personeel en de klanten van middelen om de noodzakelijke handhygiëne te voorzien;
- het nemen van de gepaste hygiënemaatregelen om de werkplaats en het gebruikte materiaal regelmatig te desinfecteren;
- het zorgen voor een goede verluchting van de werkplaats;
- het aanduiden en bekendmaken van een contactpersoon, zodat klanten en personeelsleden, een mogelijke besmetting met het coronavirus COVID-19 kunnen melden met het oog op het gemakkelijken van contact tracing.

Daarentegen is het verplicht om een mondkapje te dragen in alle situaties waar het onmogelijk is om de naleving van de regels van social distancing te garanderen, behalve bij de leden van een zelfde huishouden onderling (en andere uitzonderingen zoals

beschreven in artikel 19§2(*) van het Ministerieel Besluit) en als men aan tafel zit. Dansen is op deze recepties en banketten in dit stadium nog steeds niet toegestaan, met uitzondering van huwelijksfeesten waar het enkel het pasgetrouwde koppel is toegestaan om een traditionele openingsdans uit te voeren.

(*) De regels van social distancing zijn niet van toepassing:

- op personen die onder hetzelfde dak wonen onderling;
- op kinderen onderling tot en met de leeftijd van 12 jaar;
- op personen onderling die elkaar ontmoeten in het kader van duurzaam onderhouden nauwere contacten;
- tussen begeleiders enerzijds en personen die nood hebben aan begeleiding anderzijds

Wij raden ten stelligste aan om duidelijke schriftelijke afspraken te maken met de klant waarbij er vermeld wordt tot wanneer u de dienst verzekerd en dat u elke verantwoordelijkheid afwijst indien de klant de voorgeschreven regels niet respecteert en/of de gezeten receptie/banket niet beëindigd wordt na het overeengekomen uur vanaf wanneer u de dienst niet meer verzekert.

BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST

In het Brussels Hoofdstedelijk Gewest gelden o.a. de volgende beperkingen tot 9 november 2020 :

- feestactiviteiten met een privé karakter in feest- en polyvalente zalen verboden,
- het is verboden om op markten en elke andere plaats waar meerdere handelszaken in de buitenlucht zijn samengebracht dranken, voeding of enige andere vorm van snacks te nuttigen.

Tip: De wachtrijen door de beperking van het aantal klanten in de winkel zullen nog even aanhouden. Om de klanten niet in de kou te laten staan, kan je best investeren in één of andere vorm van beschutting. Vergeet niet goedkeuring te vragen aan de gemeente voor het plaatsen van een tentje of andere beschutting.

Wij herinneren er aan dat het dragen van een mondkapje in de winkel verplicht blijft.

Op de website van de Landsbond www.bb-bb.be vindt u de geconsolideerde versie (tekst waarin de opeenvolgende wijzigingen geïntegreerd zijn) van het Ministerieel besluit van 30/06/2020 houdende dringende maatregelen om de verspreiding van het coronavirus COVID-19 te beperken.

Reportage slagerij Mortier, Nevele



Cédric en Laura Mortier

In 2011 nam Cédric Mortier de ambachtelijke slagerij op de markt in Nevele over van zijn ouders. Hij is hiermee meteen de vijfde generatie die een zelfstandige ambachtelijke slagerij uitbaat. De ouderlijke slagerij was een traditionele ambachtelijke zaak waarin de familie Mortier sinds 1882 de Nevelaars van vers vlees en vleeswaren voorzag. Cédric droomde van een nieuwe zaak aangepast aan de hedendaagse noden en normen van de consument. In 2017 investeerde hij in een grond op zo'n 400 meter van de ouderlijke slagerij en in augustus ging de gloednieuwe winkel open. De winkelruimte en de werkplaats zijn samen goed voor 720 vierkante meter oppervlakte. Cédric en Laura zijn de trotse ouders van Cyriel (2) en verwachten in november hun tweede telg.

ZO EEN FAMILIEGESCHIEDENIS ZET UITERAARD AAN TOT ONDERNEMEN!

Cédric: Ik werd nooit in één of andere richting geduwd door mijn ouders maar als je van kleinsaf rondloopt op de werkvloer krijg je de slagersmicrobe met de paplepel ingegeven. Ik wist dan ook al snel dat ik slager zou worden en volgde de slagersopleiding in Ter Groene Poorte. Ik heb eerst nog enkele jaren ervaring opgedaan buitenshuis om dan mee in de zaak te stappen.

Laura: Ik studeerde handelswetenschappen en werkte gedurende 5 jaar in een sociaal secretariaat. Op een gegeven moment hebben we samen beslist dat het beter was dat ik mee in de

zaak kwam werken. Ik beklag me dat niet. Mijn ervaring in het sociaal secretariaat komt me hier ook goed van pas. Ik doe het werk in de slagerij zeer graag en hou van de afwisseling tussen de winkel en het bureelwerk.

WAAROM HEB JE GEKOZEN VOOR EEN NIEUWBOUW EN VERHUIS VAN DE ZAAK?

Cédric: Ik droomde van een moderne slagerij en dito machinepark. Aan de Markt in Nevele hadden we geen uitbreidingsmogelijkheden en was de zaak uitgeleefd. Er zat dus niets anders op dan op zoek te gaan naar een andere locatie. Wij kochten grond en gingen van start met een totaal nieuw concept dat al



De bereide maaltijden krijgen de aandacht die ze verdienen.

een tijd in mijn hoofd zat.

Laura: We hadden al heel wat verkenningstochten gedaan voor we bij Wimag terecht kwamen en zij hebben ons ook een aantal realisaties laten zien voor we van start gingen. Bij een nieuwbouw heb je uiteraard veel meer mogelijkheden dan bij de verbouwing van een bestaande slagerij. Het was de bedoeling dat we gemakkelijker zouden kunnen werken en dat de winkel up-to-date was voor de presentatie van onze producten.

Cédric: De winkel heeft de perfecte uitstraling en we kunnen veel meer producten op een waardevolle manier uitstallen dan voorheen. Ons assortiment kreeg een enorme boost. De brood en patisseriestand kwam er bij, net als een aantrekkelijke afdeling groenten en fruit. Ook de kazen krijgen voortaan een uitgesproken plaats in de winkel. Omdat we zo fel geloven in het

Brasvarken hebben we ook hier een afzonderlijke hoek aan gewijd in de winkel. Kortom onze kwaliteitsvolle producten krijgen nu de aandacht die ze verdienen.

Laura: Voortaan vinden de klanten van slagerij Mortier alles onder één dak. Van een prachtige vers vlees afdeling over vleesbereidingen en traiteurgerechten tot groenten en fruit, kazen en een bakkerijafdeling, ... Het was de bedoeling dat de klanten in één stop alle ingrediënten zouden kunnen kopen voor een hele gezonde maaltijd. Ik denk dat dat aardig gelukt is.

Cédric: Niet alleen werken we veel gemakkelijker in onze nieuwe omgeving, er is ook voldoende plaats om de producten en bereidingen uit te stallen. Ik ben er echt van overtuigd dat we de juiste beslissing namen en dat de investering de volgende jaren zal lonen. Onze klanten zijn echt enthousiast over de nieuwe winkel. Het was de bedoeling om een beleving te creëren met de nadruk op ons ambacht en ik denk dat we daar, samen met de winkelbouwer Wimag zeer goed in geslaagd zijn.

DE PRACHTIGE GLAZEN TENTOONSTELLINGSRUIMTE VOOR DE VLEESWAREN IN DE WINKEL TREKT DIRECT DE AANDACHT.

Laura: Inderdaad, ook dat is een bewuste keuze. De presentatie van de producten draagt bij tot de goede verkoop. Al telt dat niet alleen natuurlijk. Alles draait hier rond kwaliteit.

Cédric: De glazen rijpingskast en de glazen ruimte waar de karkassen in hangen in de winkel zijn de showelementen in de winkel al moet ik zeggen dat ze ook hun doel niet voorbij schieten. Sinds we de hammen tentoonstellen in de rijpingskast is de verkoop de hoogte in gegaan. Heel wat klanten kochten ondertussen al een hele ham.

Laura : Sinds de opening krijgen we vele nieuwe klanten over de vloer. Ik denk dat dat vooral aan het nieuwe concept ligt. Aan de Markt hadden we een vast cliënteel, vandaag trekken we een gemengd cliënteel aan en halen we ook klanten uit de

passage. Dat hadden we vroeger niet. Hoewel de winkel maar 400 meter verder ligt is er toch een opmerkelijk verschil.

JULLIE ZIJN OOK GEKEND VOOR DE FEESTAANNEMING. HOE ZIT DAT IN CORONATIJDEN?

Cédric: Feestaanneming maakte tot voor kort een aanzienlijk deel van onze werkzaamheden uit. Door de coronacrisis is die tak van ons bedrijf omzeggens stil gevallen. Ik ben er zeker van dat dit wel weer aan zal trekken eens de crisis voorbij is omdat de klanten bij ons alles vinden wat ze nodig hebben voor een geslaagd feest. Van verwarmde borden tot ...

Laura: We hebben ook 2 Vespa Piaggio's: één voor pizza's en één voor pasta's. Voor de pizzamobiel werken we met een warme steenoven op hout. De combinatie van de dagverse kwalitatieve producten en de meerwaarde van de Piaggio zorgen voor een extra dimensie op elk feest.

Cédric: Hier is de klant koning en proberen wij de wensen die de klant heeft te doen uitkomen.

KWALITEIT IS HÉT HANDELSMERK VAN SLAGERIJ MORTIER.

Cédric: Wij maken omzeggens alle producten in de winkel zelf en houden er aan om producten uit de streek te gebruiken. Het varkensvlees komt van Brasvar. De dieren worden hier in Nevele met de grootste zorg gekweekt. Het Brasvar heeft, door zijn voeding, meer smaak en de klanten vinden het supervlees. Omdat wij heel veel belang hechten aan beleving hebben wij er in de winkel ook zoveel aandacht voor.

Laura: Bovendien is al het vlees hier van lokale productie. De dieren worden gekweekt in familiebedrijven net als het onze. Die mensen hebben dezelfde waarden als wij en doen er alles aan om de kwaliteit van hun product te garanderen.

Cédric: Rundvlees kopen we aan bij Vercaro, een bedrijf hier direct in de buurt. De varkens komen, net als de runderen, in zijn geheel toe en worden hier in het atelier versneden en verwerkt. We weten wat we kopen en zijn blij met de constante kwaliteit van onze leveranciers. Het is een uit-



stekende wisselwerking.

In het atelier worden omzeggens alle vleeswaren, salades, bereidingen, ... gemaakt. Wij kopen bijna niets aan op dat vlak. Onze klanten komen naar hier voor onze kwaliteit, vriendelijkheid en omdat ze hier net dat tikkeltje meer vinden. Onze specialiteiten op vlak van vers vlees zijn vooral het gerijpt vlees en het brasvarken. 80% van onze vleeswaren worden huisgemaakt, wij kopen omzeggens niets aan in deze afdeling. Naast huisgemaakte salami's zijn wij bijzonder trots op onze huisgemaakte hammen, filet Sax, etc. Ook de hopfilet, salades, bereidingen en dagschotels worden in het eigen atelier gemaakt. Enkel op die manier kan je de kwaliteit naar de klant toe garanderen.

HET PERSONEELSTEAM MAAKT DEEL UIT VAN HET SUCCES VAN DE SLAGERIJ.

Cédric: We zijn een echt familiebedrijf. Mijn moeder bedient nog altijd de klanten in de winkel en mijn vader is enkele dagen per week in het atelier te vinden. Wij hebben 10 vaste medewerkers in dienst en in het weekend doen we een beroep op flexijobbers en op studenten. We vormen een hechte groep.

Laura: Naast 2 vrouwelijke koks en 2 beenhouwers – waarvan 1 vrouwelijke – werken er ook enkele verkoopsters in ons team. Cédric is meestal te vinden in het atelier terwijl ikzelf mee instaat voor de bediening van de klanten en al het papierwerk voor mijn



Het beenhouwers en koksteam



En vader ... die zag dat het goed was!



Aan kaas geen gebrek



Ook het brood en het gebak wordt mooi gepresenteerd.



rekening neem.

Cédric: Ik vind het uiterst belangrijk dat de klanten altijd een vertrouwd gezicht zien. Ik heb al dikwijls aan mijn mama gezegd dat ze wat minder hooi op haar vork moet nemen maar ze doet het werk nog altijd graag. Ik zou ook niet weten wat we zonder de bijdrage van mijn ouders in de winkel zouden moeten beginnen. Want Laura kan zich niet in 2 splitsen. Als ze bureelwerk doet, is ze niet in de winkel. En je kan het bureelwerk ook niet laten liggen. Ik ben benieuwd hoe dat gaat lopen als ze bevallen is want dan gaat ze toch wel enkele weken out zijn.

Laura: Ik zit vaak in mijn bureel. Gelukkig is dat nu geïntegreerd in het atelier en kan iedereen me zien. Vroeger was het bureel in de living die niet verbonden was met de winkel of het atelier. Als iemand ons dan nodig had moesten ze ons komen zoeken. Nu is dat beter afgebakend. Ik ben blij dat ik op de werkvloer aanwezig ben ook al ben ik bezig met de administratie.

Cédric: We wonen nu boven de zaak. Dat heeft het enorme voordeel dat ik mijn zoontje veel meer zie dan vroeger. Ik vertrok en kwam vaak thuis zonder hem gezien te hebben. Als hij nu wakker wordt komt hij even beneden dag zeggen en als hij 's avonds thuis komt, kan ik even naar boven om hem te zien. Uiteraard ben je dag en nacht verbonden met je zaak als je ter plaatse woont maar de voordelen hebben meer te bieden dan de nadelen.

DE EINDEJAARSPERIODE STAAT VOOR DE DEUR. ZIJN JULLIE AL IN VOLLE VOORBEREIDING?

Laura: We zijn bezig met de ontwikkeling van de folder. Ik zal net bevallen zijn als de eindejaarsdrukke losbarst. Als alles goed voorbereid is, kan er eigenlijk weinig mislopen. Cédric heeft een plan voor de afhalingen en in de winkel kan alles normaal blijven draaien. Met de goede hulp van mijn schoonouders en onze teamleden loopt dat wel los.

Cédric: Ik ga dit jaar een drive-in maken voor de afhaling van de bestellingen omdat ik niet wil dat de mensen die schotels of



menu's komen afhalen in de winkel kruisen met de mensen die in de winkel bediend willen worden.

Men zal langs de éne zijde kunnen oprijden, het nummer van de bestelling tonen, ons team zal de bestelling uit de koelwaggen halen en de bestelling afgeven aan de klant. De klant kan op zijn beurt betalen en rustig verder rijden. Het zal eenrichtingsverkeer worden zodat beide stromen klanten gescheiden worden. Ik denk dat dat voor ons minder stress zal meebrengen en dat het ook nog eens tijdswinst op gaat leveren omdat de klanten in de winkel niet hoeven aan te schuiven en te wachten op diegenen die een bestelling plaatsten. Zo is iedereen tevreden.

HOE ZIEN JULLIE DE TOEKOMST?

Laura: Ik hoop dat iedereen gezond mag blijven en kijk vooral uit naar de komst van de baby.

Cédric: Persoonlijk ga ik voor hetzelfde als Laura kiezen maar op professioneel vlak hoop ik dat de investering mag renderen en dat – wie weet – één van de kinderen later ook de microbe te pakken krijgt. Indien niet is dat geen ramp want wij hebben voorzien dat als dat niet het geval zou zijn, de flexibele muren in een mum van tijd verwijderd kunnen worden uit zowel de winkel als het atelier en dan creëren we een grote ruimte waar je mee kan doen wat je wil.

Eindejaar: Planning, organisatie, trends, ideeën en recepten



Als je de kalender bekijkt is het de hoogste tijd om met de organisatie voor de feestdagen van start te gaan. Goed begonnen is immers half gewonnen. Met onderstaande mindmap proberen we om enkele aandachtspunten aan te reiken waarmee je rekening moet houden bij de voorbereiding van de drukste periode van het jaar. Hoe de eindejaarsfeesten evalueren in tijden van Covid-19 is een vraagteken. Mag er gefeest worden? Moet dat in onze bubbel? Wordt de bubbel vergroot? Allemaal vragen waar we vandaag geen antwoord op kunnen geven. We moeten rekening houden met het feit dat de covid-19 maatregelen voortdurend aangepast worden en dat bepaalde ideeën misschien niet uitgevoerd kunnen worden. Thuis, in de eigen bubbel vieren, zal wellicht de meest voorkomende situatie zijn. De klanten zorgen zelf voor de gezelligheid, de vakman zorgt voor de lekkere gerechten die op tafel komen. Dat Belgen Bourgondiërs zijn weten we allemaal en het is onze taak om daarop in te spelen. Vorig jaar hebben we al gesproken over een goede eindejaarsplanning die vooral bestaat uit productieplanning, personeelsplanning en dagplanning. Productieplanning kan je opvangen door na te kijken welke producten je op voorhand kan produceren en opslaan zonder kwaliteitsverlies. Het zou niet verstandig zijn om in de week van Kerstmis en Nieuwjaar een productie van kookhammen op te starten. Kookhammen kunnen gerust op voorhand gemaakt en gestockeerd worden. Daar moet je tijdens de feestdagen geen tijd insteken. Verder is het belangrijk dat je personeel zodanig opgeleid is dat ze kunnen ingeschakeld worden op meerdere plaatsen. Maak goede afspraken met uw medewerkers en met de jobstudenten. Durf ook je medewerkers verantwoordelijkheden geven, leg uit wat de taak inhoudt en maak duidelijk wat je van hen verwacht.

PERSONEEL

Dat we tijdens de feestdagen niet zonder personeel kunnen, is evident. Een goede sfeer in het team draagt bij tot het succes van de zaak. Het is dus zeer belangrijk om het team te betrekken bij de voorbereiding van de feestdagen. Ben je bezig met het ontwikkelen van een nieuw recept, laat hen dat dan testen. Laat het personeel de gerechten eens thuis proberen en vraag advies. Zijn de gerechten gemakkelijk op te warmen, zitten de smaken ok, zijn de verhoudingen goed, ... allemaal vragen waarop jouw teamleden een eerlijk antwoord kunnen geven. Aan de hand van hun bevindingen kan je de productie eventueel bijstaven.

Het personeel is ook belangrijk bij de verkoop van de gerechten. Organiseer een workshop voor het verkoopsteam waarop alle gerechten worden besproken en eventueel geproefd. Een goed geïnformeerd team kan de klanten gemakkelijker adviseren in de winkel.

COMMUNICATIE MET KLANT EN SOCIALE MEDIA

Uit ervaring weten we dat er klanten zijn die tijdig weten wat ze willen bestellen voor de feestdagen maar uiteraard is er ook een groot deel consumenten dat op het laatste moment beslist. Dat is vervelend maar je kan ze een handje helpen en sturen in de goede richting. De mogelijkheden om klanten te



Mayonaise
Sausen
Salades

03/216.01.11

Maurice Mathieu N.V. - Westpoort 41 - 2070 Zwijndrecht

www.mauricemathieu.be

bereiken zijn enorm en sociale media spelen een grote rol in die bereikbaarheid en de beslissingen die de klanten nemen. Een digitaal fotoalbum van de feestgerechten toont aan de klanten wat je allemaal in huis hebt. In bijna elke slagerij zijn er schermen aanwezig waarop je een boodschap kunt plaatsen. Maak een Kerstspecial aan de hand van een video die in de winkel kan afgespeeld worden. Plaats regelmatig een bericht over de voorbereidingen van de feestdagen op sociale media. Trigger de mensen met foto's zodat ze zin krijgen om jouw assortiment te ontdekken. Op die manier vinden de consumenten de weg naar jouw zaak.

Zorg dat je flyers en eindejaarsfolders tijdig klaar zijn en kondig de komst van de speciale eindejaarsproducten aan op je website. Organiseer, eventueel met andere ondernemers uit je buurt, een proeverij. Het nationale ontdekkingsweekend, waarvoor je een affiche in dit vakblad kan vinden, kan daar een goede gelegenheid toe zijn. Plaats een artikel in een plaatselijke krant en laat zien wat jouw zaak speciaal maakt voor de eindejaarsperiode.

Ontvang de klant in stijl en zorg dat je klanten droog staan in deze crisistijd

Zet aan de ingang van je zaak een tent en kleedt deze aan in de kerstsfeer. Voor wie het groots ziet: vuurkorven, glühwein en warme chocolademelk houden de klanten warm. Voorzie proevertjes en presenteer het assortiment voor de feestdagen in de winkel. Laat de mensen een kijkje nemen achter de schermen van jouw zaak.

Meer en meer klanten zijn hobbykoks en het is onze taak om hen bij te staan. Organiseer een workshop waar ze zelf rollades leren maken en breng hen de kunst van het opbinden bij. Laat hen kennis maken met vlees en laat zien waarom bepaalde stukken beter zijn om te stoven of te braden dan andere. Geef eventueel een demo in het uitbenen, opvullen en versnijden, ... Maak tijdens de workshop amuses en voorgerechten met producten die in jouw winkel te verkrijgen zijn. Of geef een introductie in het maken van desserts. Bepaal een prijs voor deze workshop zodat de klanten de producten mee naar huis kunnen nemen en thuis verder kunnen genieten van hun kookkunsten.

KERSTPAKKETTEN

Eén van de meest voorkomende vragen met de feestdagen is, wat moeten we kopen als cadeau? Speel hier op in en maak geschenkdozen of -manden in verschillende prijsklassen. In de slagerij worden veel bijproducten verkocht die gemakkelijk in

een geschenkdoos kunnen gestopt worden. Denk maar aan toastjes, olijfolie, confituren, pasta, kruiden, ... en zo veel meer dat we in voorraad hebben. Daarnaast zijn we genoeg vakman om de geschenkmand aan te vullen met enkele van onze eigen producten zoals traaggegaard buispek, droge worsten, patéspecialiteiten, ... om er maar enkele op te noemen. Verpak deze producten in een krimpzak zodat ze afgesloten zijn en mooi ogen. Gebruik enkel producten die een tijdje bewaard kunnen worden buiten de koeling. Meer en meer slagers laten producten in eigen naam maken om te verkopen. Uitpakken met je eigen gin of bier, heeft toch nog net dat tikeltje meerwaarde. Je kan ook cadeaubonnen aanbieden aan de klanten. Elke hobbykok heeft wel zin om uit te pakken met een lekker stukje vlees dat hij zich met een cadeaubon kan aanschaffen.

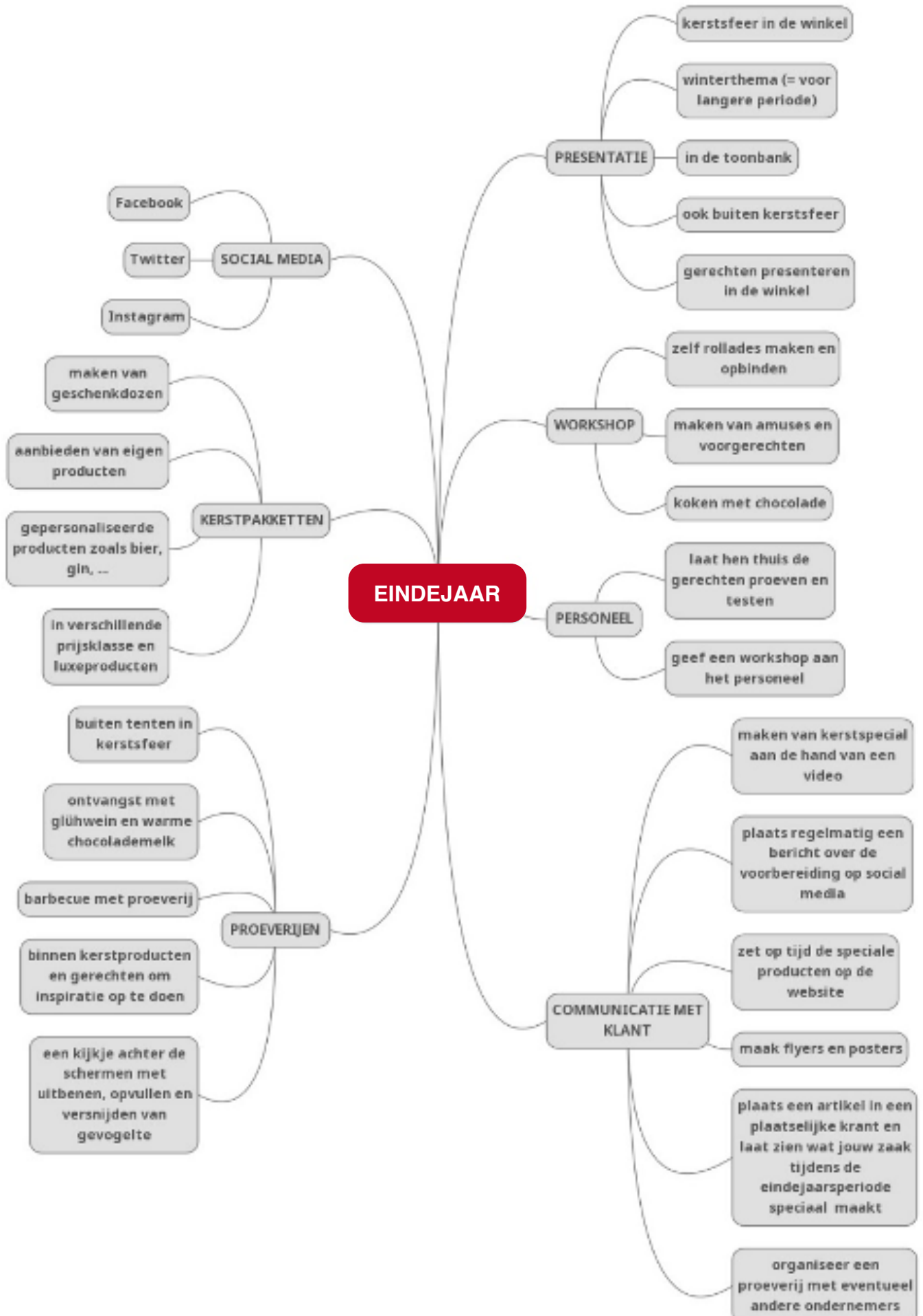
FOODTRENDS 2020

Elk jaar zijn er nieuwe voedingstrends en -hypes om gezonde voeding te promoten. Consumenten besteden steeds meer aandacht aan gezonder en duurzamer leven. Voor de consument is het belangrijk om te weten wat de oorsprong van zijn voedsel is, hoe het lokaal is gekweekt of wat voor voeding het dier gekregen heeft. Men wil koken met verse producten. Zelfs snacks moeten gezonder worden! Grillen geniet de voorkeur bij het bereiden van vlees of groenten. Het grote voordeel van grillen in de grillpan of op de barbecue is dat er geen of toch minder vetstof gebruikt wordt. Een ander voordeel is dat de voedzame stoffen tijdens het grillen beter bewaard blijven.

Een van de foodtrends in 2020 is onder andere de West-Afrikaanse keuken. Niet direct een voltreffer bij ons maar wel geschikt voor de klanten met een vuurhaard. Het bereiden van een stoofpotje op een Ofyr (vuurschotel) of in een Dutch oven is zeker en vast een goede keuze.

Een andere trend die momenteel in Australië heerst is "Seacuterie", misschien niet direct iets voor de ambachtelijke slager om onze cutter te vullen met vis maar waarom niet eens uitpakken met een gourmet van vis (burgers).

Verder spelen we in op de trend van sushi, die eigenlijk gebaseerd is op vis maar die we gerust kunnen bespelen met vlees. De Sushi Daily kiosken winnen steeds maar meer en meer aan populariteit. Niet iedereen is liefhebber van verse vis maar je kan ook uitpakken met een zelfgemaakte sushi op basis van vlees.



RECEPTEN

APERITIEFHAPJES:

SUSHI MET KIP EN TRICOLORE GROENTEN



Sushi maken kan enkel met vis? Nadat je dit recept met kip en kleurrijke groenten geprobeerd hebt, denk je daar snel anders over.

Ingrediënten

1 komkommer
1 wortel
1 gele paprika
handvol alfalfa/ ontkiemde zaadjes
2 kipfilets
1 tl kippenkruiden
4 el roomkaas
4 norivellen
bakboter

Recept

Kruid de kipfilet met kippenkruiden en bak in weinig bakboter goudbruin en gaar. Snijd de kip in dunne reepjes. Snijd de komkommer met een mandoline of dunschiller in dunne plakjes. Snijd de wortel en paprika in julienne. Leg een norivel met de gladde kant naar beneden op een sushimatje en bestrijk de helft plus een stukje van de bovenkant van het vel met de roomkaas. Beleg met komkommerplakjes, wortel, paprika, kippenreepjes en kiemen. Rol zo stevig mogelijk op. Doe hetzelfde met de overige norivellen. Snijd de sushirollen met een vochtig mes in stukjes.

Ook hier kunnen we onze creativiteit de vrij loop laten gaan. Verwerk in de sushi diverse eigengemaakte producten.

Enkele creaties die ook heel goed kunnen:

- sushi met huisgemaakte gekookte hesp en groen asperges
- sushi met kippenwit op Italiaanse wijze met rucola, Parmezaan schilfers en zongedroogde tomaten
- carpaccio sushi met rucola, kappertjes, Parmezaan schilfers en pijnboompitten
- sushi met handgesneden tartaar afgewerkt met een kapperappeltje.

TARTAAR VAN RODE BIET MET WITLOOF, ROSBIEF EN MIERIKSWORTELDRESSING



Hoe meer tijd je uitspaart tijdens de feestperiode, hoe beter. Maak daarom een lekker, snel hapje zoals deze tartaar van rode biet met witloof, rosbief en mieriksworteldressing.

Ingrediënten

2 gekookte rode bieten
1 sjalotje
2 el fijngehakte peterselie
enkele blaadjes kervel
2 stronken witloof
1 el walnoten
2 el citroensap
4 plakjes rosbief
olijfolie
peper en zout

Voor de dressing:

3 el magere yoghurt

1 el mayonaise

1 el mierikswortel

1 el kappertjes

Recept

Snipper het sjalotje. Snijd de rode bietjes in fijne blokjes. Kruid met peper en zout en meng er het sjalotje, peterselie en een scheutje olijfolie onder.

Verwijder de harde kern van het witloof en snijd fijn. Hak de walnoten fijn en schep ze onder het witloof. Breng op smaak met het citroensap, peper en zout.

Snijd de kappertjes in kleine stukjes. Maak een dressing van de mayonaise, magere yoghurt, mierikswortel en kappertjes. Kruid met peper en zout.

Verdeel de tartaar van rode biet over glaasjes. Schep er het witloof op en leg er tot slot mooi het plakje rosbief op.

Bedruipel met de dressing en werk af met een takje kervel.

BLOEDWORST MET GEBAKKEN APPELTJES



Bloedworst met gebakken appels is een klassieke combinatie. En terecht! Deze twee vormen het perfecte duo.

Ingrediënten

4 bloedworsten

2 jonagold appels of jonagored

2 el bruine suiker

een scheutje witte wijn

1 citroen

boter

enkele takjes platte peterselie

De appeltjes mogen niet tot moes koken. Ze moeten goudbruin en vast zijn.

Recept

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.

Bak ze in boter met een scheutje witte wijn, bruine suiker en een klein beetje citroensap.

Snijd de bloedworst in plakjes en bak ze in hete boter.

Schik de stukjes bloedworst op een bordje en lepel er wat gebakken appeltjes op.

Werk af met enkele blaadjes platte peterselie. Ideaal om als hapje te serveren.

TOAST MET CARPACCIO, GEITENKAAS EN GEPOFTE KERSTOMAATJES



Til je toast naar een hoger niveau met carpaccio, zachte geitenkaas, tomaatjes en een zelfgemaakt kruidensausje.

Ingrediënten

250 g ossenhaas

250 g kerstomaatjes

120 g zachte geitenkaas

1 el melk

2 teentjes knoflook

8 sneetjes toastbrood

handvol rucola

olijfolie

peper en zout

Kruidensausje:

1 teentje look

1 tl zout

4 ansjovisfilets in olie, afgespoeld

3 el fijngehakte koriander

3 el fijngehakte munt

2 el fijngehakte basilicum

3 el gezouten kappertjes, afgespoeld en gehakt

2 el citroensap

150 ml olijfolie

Wil je graag wat tijd winnen? Vraag dan 250g carpaccio aan je slager. Hij snijdt het vlees flinterdun voor jou.

Recept

Verwarm de oven voor op 160°C.

Leg de tomaatjes in een ovenschaal en bedruppel met olie.

Pers er 1 teentje look over en kruid met peper en zout. Zet ze 30 minuten in de oven. Wikkel het vlees in plasticfolie en leg ongeveer 20 minuten in de diepvriezer.

Stamp 1 gepeld teentje look met 1 theelepel zout in een vijzel zacht. Voeg de ansjovis, koriander, munt, basilicum, kappertjes, citroensap, 150 ml olijfolie en een snuif peper toe en stamp tot een smeug mengsel. Zet koel.

Roer de geitenkaas met de melk los. Kruid met wat peper en zout. Bestrijk de sneetjes brood met olie en rooster ze in een grillpan of op de barbecue langs beide kanten goudbruin.

Halveer ze.

Wrijf de warme toasts in met de snijkant van een doorgesneden lookteentje.

Haal het vlees uit de vriezer en snijd het met een vlijmscherp mes in flinterdunne plakjes.

Besmeer de toast met het geitenkaasmengsel en drapeer er plakjes vlees over. Schep er wat van de groene kruidensaus op en verdeel er de warme tomaatjes over. Druppel er nog wat extra olijfolie over. Werk af met wat rucola en serveer meteen.

VOORGERECHTEN

CANNELLONI VAN RUND MET HERVEKAAS

Ingrediënten

8 dunne sneetjes rundvlees (zoals voor een carpaccio)

50 g selder in stengels

50 g wortelen

50 g rode biet

1 groene appel

1/2 Hervekaas

voor de vinaigrette:

5 cl rijstazijn

1 koffielepel rode wijnazijn

1/2 koffielepel sojasaus

10 cl olijfolie

1 koffielepel notenolie

1 koffielepel fijne rietsuiker

kerrie en kaneel in poeder

enkele blaadjes koriander of peterselie

peper en zout



Recept

Een vinaigrette maken door alle ingrediënten te mengen.

De 3 groenten en de appel in dobbelsteentjes van 3 x 3 mm versnijden, de verkruimelde kaas toevoegen, op smaak brengen met zout en peper en de sneetjes rundvlees opvullen met het mengsel en oprollen zoals voor een cannelloni.

De roulades mooi op een bord leggen en naar believen met de peperkoeksaus begieten, het bord garneren met de korianderblaadjes of met de peterselie.

CARPACCIO VAN KALFSVLEES MET AARDAPPELSALADE



Ingrediënten

2 vastkokende aardappelen

een 12 tal sneetjes carpacciovlees

1/4 venkel

1/2 ui

een stukje chilipeper

5 blaadjes koriander

een mespunt geraspte citroenschil

1 el mayonaise

2 el sesamolie

peper en zout

Recept

Snij de geschilde aardappel in zeer kleine blokjes en kook al-dente. Spoel onder koud water. Snijd ook de venkel in blokjes, blancheer en spoel onder fris water. Hak de chili en ui fijn.

Maak de sesamolie aan met de chili, de geraspte citroenschil en gehakte ui.

Meng de aardappel- en venkelblokjes met een lepel sesamolie en de mayonaise. Kruid met peper en zout.

Leg de carpaccioplakjes op plastic folie en verdeel er de salade en korianderblaadjes over, draai in een bolletjes en 'lak' met de resterende dressing.

Garneer met de koriander en serveer fris.

GEVULDE KALFSROLLETJES MET PITTIGE PAPRIKASAU



Deze gevulde kalfsrolletjes vallen vast en zeker in de smaak tijdens de feestdagen. Serveer met pittige paprikasaus voor een voorgerecht waar iedereen over blijft napraten.

Ingrediënten

4 kalfslapjes

1 ui

300 g spinazie

2 teentjes knoflook

40 g Parmezaanse kaas, geraspt

40 g geroosterde pijnboompitten

200 ml passata

2 rode paprika's

2 el fijngehakte peterselie

100 ml room

1 stokbroodje

olijfolie

boter

peper en zout

Recept

Zet de oven op grillstand.

Snij de paprika's door en verwijder de zaadlijsten. Leg ze met de snijkant op een met bakpapier beklede bakplaat en zet in de oven tot het vel zwart wordt.

Klop de kalfslapjes tussen twee vellen folie plat. Kruid met peper en zout. Blancheer de spinazie even in licht gezouten water. Laat uitlekken en hak fijn.

Snipper de ui fijn en pers de look. Hak de pijnboompitten.

Meng de ui en de look onder de spinazie. Schep er de Parmezaan, pijnboompitten en 2 el olijfolie onder. Kruid met peper en zout.

Schep op ieder kalfslapje een lepel van het spinaziemengsel. Rol de lapjes op en steek vast met een prikker. Bak de rolletjes in boter goudbruin en gaar.

Haal de paprika's uit de oven en verwijder de schil. Snijd het vruchtvlees in stukjes en doe samen met 3 eetlepels water in een blender. Mix glad. Breng de paprikasaus met de passata aan de kook. Kruid met peper en zout. Voeg de room toe en verwarm nog eens goed door. Schenk de saus bij de vleesrolletjes en laat nog 5 minuten pruttelen.

Serveer de rolletjes samen met de saus en bestrooi eventueel nog met extra pijnboompitten. Werk af met de peterselie.

Serveer hier stokbrood bij.

HOOFDGERECHTEN

VLAAMSE STOVERIJ VAN VARKENSWANGETJES

Met dit recept maak je botermalse varkenswangetjes in een lekker stoofvleessausje. Heerlijk met frieten!



Ingrediënten

1 kg schoongemaakte varkenswangetjes
 arachideolie
 1 ui
 2 boterhammen
 1 kl mosterd
 1 flesje donker bier
 1 liter bruine fond
 peper en zout
 frietjes

kruidentuiltje
 1 takje tijm
 1 laurierblaadje
 3 peterseliestengels

Recept

Verhit olie in een grote kookpot met dikke bodem, kruid de varkenswangetjes met peper en zout en bak het vlees rondom goudbruin.

Snipper de ui fijn, voeg toe aan het vlees en laat mee bakken op een hoog vuur.

Blus met het bier.

Voeg de bruine fond, kruidentuiltje en boterhammen ingesmeerd met mosterd toe aan het vlees.

Breng aan de kook en laat zachtjes sudderen tot de varkenswangetjes gaar zijn, ongeveer 2 uur.

Kruid naar eigen smaak af met peper en zout.

ROSBIEF MET KROKANTE NOTENKORST, TUINBONENSALADE EN MIERIKSWORTELDRESSING

De krokante notenkorst maakt deze Vlaamse klassieker net dat tikkeltje specialer. Succes gegarandeerd!

Ingrediënten

800 g rosbeef
 3 el paneermeel
 50 g pistache noten
 50 g pijnboompitten
 2 el fijngehakte peterselie
 2 el fijngehakte munt
 1 el honing
 boter
 olijfolie
 peper en zout

Voor de tuinbonensalade:

350 g tuinbonen (diepvries)
 ½ komkommer
 waterkers
 1 sjalot
 400 g voorgedroogde krieltjes
 sap van ½ citroen

Voor de dressing:

1 el mayonaise
 3 el magere yoghurt
 1 el mierikswortelcrème

**Recept**

Maak de dressing

Meng de mayonaise met de yoghurt en mierikswortel. Kruid met peper en zout en zet koel.

Maak de rosbeef

Verwarm de oven voor op 200°C. Kruid de rosbeef met peper en zout. Schroeï het vlees rondom bruin in hete boter. Haal uit de pan en laat afkoelen.

Hak de pistache noten en pijnboompitten fijn en meng er de peterselie, munt en het paneermeel onder. Wrijf het vlees lichtjes in met honing en verdeel er de notenmengeling over.

Beboter een ovenschaal en leg er de rosbeef in. Zet 30 à 35 minuten in de oven. Haal uit de oven, bedek met aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten.

Maak de bonensalade

Snipper de sjalot. Bak de krieltjes met de sjalot in boter goudbruin.

Blancheer de tuinbonen 5 minuten in gezouten water. Giet af en verwijder de vliesjes.

Snij de komkommer, eventueel met een mandoline, in dunne plakjes. Doe alle krieltjes, tuinbonen, komkommer en waterkers in een kom, bedruip met het citroensap, giet er een scheutje olijfolie bij en kruid met peper en zout. Meng alles goed onder elkaar.

Snij de rosbeef in mooie plakjes. Geef er de bonensalade en mierikswortelsaus bij.

GEVULD KALFSGEBRAAD MET SNIJBIE, PREI EN CHAMPIGNONS



Een mals stukje kalfsgebraad met een vulling van snijbiet, prei en champignons, dat is het ideale feestmaal. Volg dit recept en verras je tafelgenoten met deze Vlaamse klassieker.

Ingrediënten

2 kg à 2,5 kg kalfsgebraad

4 tl zwarte peper

5 blaadjes verse salie

2 el zout

8 tl zachte paprikapoeder

peper en zout

1 laurierblaadje

30 g boter

600 ml groentebouillon

300 ml kalfsfond

Voor de vulling:

1 bussel snijbiet/warmoes of 350 g verse spinazie

3 el olijfolie

2 preien

3 uien

6 teentjes knoflook

500 g champignons, fijngesneden

250 g bospaddenstoelen

10 blaadjes salie

200 g stukjes oud brood

200 g Parmezaan

2 eieren

500 g aardappelen

450 g pastinaak

2 takjes rozemarijn

Recept

Verwijder de harde stelen van de snijbiet en snijd de groene bladeren fijn. Stoof de snijbiet of spinazie kort gaar en schrik onder koud stromend water.

Laat de snijbiet of spinazie voldoende uitlekken en knijp het overtollige vocht eruit.

Snijd de prei, uien en look fijn. Verwarm 3 el olijfolie en stoof de fijngesneden prei, sjalot en look gaar. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd de champignons en de boschampignons fijn. Voeg de witte champignons en de helft van de boschampignons toe aan de prei en stoof nog even goed tot de champignons gaar zijn (ca. 5 min).

Hak de 10 blaadjes salie fijn en meng deze tenslotte onder de vulling van prei-champignons.

Meng in een ruime kom de snijbiet of spinazie en het prei-champignons mengsel met de stukjes brood, Parmezaan en 2 eieren.

Snijd het gebraad gelijkmatig open, zodat je deze kan opvullen en oprollen. Of vraag aan je slager om deze al open te snijden. Meng de zwarte peper, 5 blaadjes salie, paprikapoeder en zout en wrijf het volledige kalfsgebraad in (binnen- en buitenzijde). Verdeel de vulling over het gebraad. Houd het overtollige bij, dit gaat op het einde nog mee in de oven. Laat een boord over zonder vulling en rol het gebraad op. Bind vast met keukentouw.

Verwarm de oven voor op 165°C.

Verwarm een ruime ovenbestendige stoofpot met 5 el olijfolie. Braad het gebraad rondom. Haal het gebraad uit de pot en leg even opzij.

Voeg in de stoofpot de groentebouillon, kalfsfond en de rest van de boschampignons toe. Breng op smaak met peper, zout en een laurierblaadje. Leg het gebraad opnieuw in de stoofpot. Zet het deksel op de pot en laat het 1 u garen. Draai regelmatig om.

Maak ondertussen de pastinaken en aardappelen schoon. Snijd ze in grove stukken en leg ze in een ovenschaal samen met 2 takjes rozemarijn.

Besprenkel met olijfolie en kruid met peper en zout. Laat ze het laatste half uur mee in de oven garen met het gebraad.

Voeg nu ook de overige vulling toe aan de pot met het gebraad.

Haal het gebraad uit oven. Leg het op een snijplank en laat rusten onder aluminiumfolie, tot de groenten klaar zijn.

Verhoog de temperatuur tot 200°C en laat de groenten nog 15 min verder garen.

Zeef het braadvocht en vang het vocht op in een sauspan.

Breng het braadvocht opnieuw aan de kook en laat even inkoken. Zet het vuur uit en monteer de jus met een koud klontje boter of gebruik een bindmiddel. Snijd het gebraad in plakken van ongeveer 1 cm dik.

Serveer met de ovegebakken pastinaak en aardappel.

STOFPOTJE VAN ZOETE AARDAPPEL EN CHAMPIGNONS MET PASTINAAKPUREE



Dit stoofpotje van zoete aardappel en champignons wordt op smaak gebracht met Belgisch trappistenbier. Serveer met pastinaakpuree voor een heerlijk gerecht boordevol groenten.

Ingrediënten

2 zoete aardappelen (600 g)
250 g Parijse champignons
250 g kastanjechampignons
6 sjalotten
3 tenen knoflook
1 blik kastanjes
3 takjes tijm
3 takjes rozemarijn
1 takje salie
½ l Belgisch trappistenbier, vb Maredsous
1 dl groentebouillon
2 el olijfolie
Peper en zout

Voor de pastinaakpuree:

800 g bloemige aardappelen
2 pastinaken
1 jeneverbes
1 steranijs
1 kruidnagel
2 takjes tijm
2 dl melk
Peper en zout

Recept

Voor het stoofpotje

Borstel de champignons proper en snijd het uiteinde van het steeltje. Snijd de grotere paddenstoelen in stukken en bak ze mooi bruin in wat olijfolie. Kruid met peper en zout.

Pel de sjalotten en de knoflook en snijd in de helft. Schil de zoete aardappelen en snijd in hapklare stukken.

Bak de sjalotten, knoflook en zoete aardappelen even op in dezelfde pan met wat extra olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.

Voeg de groene kruiden toe en giet het trappistenbier en de groentebouillon erbij. Stoof gaar gedurende 20 minuten. Voeg vijf minuten voor het einde van de gaartijd de kastanjes toe. Verwijder de kruiden, proef en breng verder op smaak met peper en zout.

Voor de pastinaakpuree

Schil de aardappelen en de pastinaak en snijd in grove stukken. Neem een grote kookpot, doe de groenten erin, giet de melk erbij en vul verder met water tot de groenten 'onder' staan.

Doe de kruiden erbij en kook gaar gedurende 20 minuten.

Giet af en houd 1 dl van het kookvocht bij.

Verwijder de smaakmakers en laat de aardappelen en pastinaak even drogen op het vuur.

Pureer tot een smeuijge puree met wat kookvocht. Breng verder op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Serveer het stoofpotje met de pastinaakpuree.

de **5** SECONDEN
REGEL IS
EEN FABELTJE



Onze gietvloeren
op 1 dag niet



voldoet aan de strengste hygiënische en veiligheidsvoorwaarden (HACCP)

Voor meer informatie: +32 3 455 56 36 info@deweco.be
www.deweco.be

Feestelijk ontdekkingsweekend

bij uw ambachtelijke slager

27.11.20 - 29.11.20



www.bb-bb.be

13de FEESTELIJK ONTDEKKINGSWEEKEND BIJ UW AMBACHTELIJKE SLAGER

In het weekend van **27 november** organiseren wij, reeds voor het **dertiende** jaar op rij, het **“Feestelijk ontdekkingsweekend voor de ambachtelijke slager”**.

Dit weekend staat volledig in het teken van de klanten en moet ertoe bijdragen dat zij op een aangename manier kennis kunnen maken met **het eindejaarsassortiment van hun slager**.

Speciaal voor dit weekend ontwierpen wij een **leuke affiche** die u, ter aankondiging van het **Feestelijk ontdekkingsweekend**, kan ophangen in de winkel. De affiche dient zo meteen als uitnodiging naar uw klanten toe. Op ons website www.bb-bb.be kan u de affiche downloaden en eventueel personaliseren.

De affiche laat u toe **uw klanten uit te nodigen** om het **eindejaarsassortiment** te komen ontdekken. Iedereen weet meteen ook dat de bestellingen vanaf dan kunnen geplaatst worden.

Hou er rekening mee dat in de nasleep van de coronacrisis heel veel consumenten **de eindejaarsfeesten thuis in hun eigen bubbel zullen vieren**. Pas je assortiment aan en zorg dat de klanten naar de slagerij komen voor al het lekkers aan de feestdis.

De ervaring van de afgelopen jaren leert ons dat slaggers die met de actie meededen **vroeger hun boekingen** voor het eindejaar binnenkregen dan collega's die dat niet doen. **Gedaan met laattijdige bestellingen, een perfecte planning gegarandeerd!**

Ik wens jullie alvast heel veel succes!

Carine

SLAGER - SPEKSLAGERIJ - TRAITEUR



leren. durven. doen.



Het provinciaal Verbond der Slagers-Spekslagers West-Vlaanderen organiseert in samenwerking met Syntra West onderstaande kortlopende opleidingen voor de slager - traiteur

Bent u lid van de Landsbond Belgische Beenhouwerij, dan geniet u als slager/traiteur een korting van 2,5% !

Nog snel inschrijven? Deze opleidingen starten nog in **2020**



voedingsproductontwikkelaar

1 jaar - start oktober 2020 - les op woensdagavond - Huis van de Voeding Roeselare

food lab specialist

1 jaar - start november 2020 - les op donderdagochtend - Syntra West Brugge

pizzaïolo

5 dagen - van 23/11/2020 tot 27/11/2020 - les in voor- en namiddag - Syntra West Brugge

FAVV-controle? Bereid u voor!

Bedrijven die zich willen voorbereiden op een FAVV-controle en bedrijven die werkpunten meekregen bij een vorige FAVV-inspectie, kunnen beroep doen op Syntra West Groep.

Onze ervaren HACCP-deskundigen begeleiden uw bedrijf en uw medewerkers op weg naar een positieve evaluatie.

Zowel algemene opleidingen HACCP als opleidingen met de focus op specifieke werkpunten voor uw bedrijf zijn mogelijk.

U kunt bedrijfsinterne opleidingen aanvragen via heleen.loones@syntrawest.be. In voorjaar 2021 lanceert Syntra West Groep ook enkele open HACCP-opleidingen waarop u kunt intekenen. Hou www.syntrawest.be in de gaten.



Onze klassiekers starten opnieuw in **september 2021**

avondopleiding 'slager-spekslager'

3 jaar - start september 2021 - Syntra West Kortrijk

voltijdse dagopleiding 'slager-spekslager'

**1 jaar - start september 2021 - Syntra West Kortrijk
1,5 dagen/week campusleren en 3 dagen/week werkplekieren**

Voor meer info: bel Heleen Loones via 078/353 653 of mail heleen.loones@syntrawest.be

www.syntrawest.be

Bezoek ons op    

Syntra West vzw is ISO 9001:2015 gecertificeerd
v.u. J. De Neve, Spoorwegstraat 14 te 8200 Brugge

Met de steun van:    

Lekker en gezond eten, recht van bij de lokale beenhouwer

VAN EN
VOOR DE
BEENHOEWER!

We willen allemaal **lekker en gezond** eten, maar we willen ook weten wat we eten en vooral ook waar het vandaan komt.

Onze markt wordt overspoeld door buitenlandse producten terwijl we deze evenzeer ook in eigen land kunnen kopen, van onze **plaatselijke beenhouwer** en bovendien vaak ook nog lekkerder.

Op deze manier verkorten we de keten. Dat is beter voor onze **ecologische voetafdruk** en beter voor onze lokale economie.

Als beenhouwer verlies je maar al te vaak klanten aan buitenlandse bedrijven. Enerzijds bieden deze bedrijven klanten gemakkelijke, snelle formules aan (bestellen in enkele klikken en gratis thuis geleverd). Anderzijds weet de klant ook vaak niet wat hij koopt en van wie (gebrek aan transparantie). Met **Lekker-en-lokaal** vergroot je je klantenbestand! Via ons platform krijg je als beenhouwer de mogelijkheid **maaltijdpakketten (inclusief receptuur)** aan te bieden aan bestaande en potentiële klanten zonder extra werk voor jou als beenhouwer, maar met gegarandeerd een hogere omzet én het herwinnen van klanten.

DE PORTAALSITE WWW.LEKKER-EN-LOKAAL.BE

De nationale portaalsite van Lekker-en-lokaal bevat diverse menu's (onder de vorm van maaltijdpakketten met losse ingrediënten), die je als beenhouwer kan aanbieden aan bestaande en nieuwe klanten. Deze klanten bestellen in slechts enkele klikken deze menu's, betalen op voorhand en kiezen voor een afhaalmoment dat hen het best past. Tijdens de openingsuren van je winkel is dit in je winkel zelf. Eventueel kan je ook kiezen



voor afhandeling in een gekoelde buitenbox (www.trendybox.be) (24u/24u) of voor levering per fietskoerier (let op: dit is niet overal beschikbaar)

HOE WERKT HET?

Je sluit aan bij Lekker-en-lokaal en kiest een aantal menu's die je graag zou willen aanbieden.

De klant kiest tot 2 dagen op voorhand de menu's die hij wil aanschaffen en kiest jou als plaatselijke beenhouwer. Hij betaalt zijn bestelling op voorhand en kiest het afhaalmoment.

Jij hebt nu 2 dagen de tijd om je werk te plannen en de bestelling klaar te maken.

DIGITALE BETALINGEN

De betalingen van je klanten gebeuren via het betaalplatform Mollie en worden rechtsreeks op jouw rekening gestort.

WAT HOUDT ZO'N MENU EIGENLIJK IN?

Een menu is een volledig gerecht inclusief receptuur. Het gerecht bestaat uit losse ingrediënten. De klant moet zelf nog de bereiding doen. Jij stelt een box samen met al deze losse ingrediënten.

KANT-EN-KLARE MAALTIJDEN

Als superplus biedt Lekker-en-lokaal ook de mogelijkheid om kant-en-klare maaltijden aan te bieden. Dus bv. een spaghetti voor twee personen inclusief voorgerecht en dessert.

RECEPTUREN

Al onze recepturen worden gecontroleerd door een diëtistenteam. De technische informatie is dus steeds up-to-date.

LOGISTIEKE ONDERSTEUNING

Het team van Lekker-en-lokaal zorgt voor ondersteuning via sociale media, verpakkingsmateriaal, menufiches, nationale reclamecampagnes, We doen dit samen!

VOORWAARDEN

- Je stelt elke maand minstens 4 eigen menu's ter beschikking via onze portaalsite
- Je stelt zelf je verkoopprijs vast en "Lekker-en-lokaal" verhoogt deze prijs met 10 % op de portaalsite. Voordeel: klanten die bij u rechtstreeks in de winkel kopen, betalen dus minder!
- Je gaat de samenwerking aan voor minstens 36 maanden
- Bij ondertekening van de overeenkomst betaal je een opstartkost van 500 €. Deze som dekt de opstart en voorbereiding van de activiteiten. Deze opstartkost wordt teruggestort na 12 maanden samenwerking.

De volledige uitrol van het ganse systeem is voorzien in januari 2021 met ondersteuning van diverse organisaties, waaronder de beenhouwersbond.

Klanten beseffen nu terug de waarde van de plaatselijke beenhouwers en hun producten. Laat dit uniek moment ook voor u als beenhouwer gelden. Heb je interesse? Geef maar een seintje!

www.lekker-en-lokaal.be
(info@lekker-en-lokaal.be)



SLAGERS VARKEN
*Proef ons vakmanschap.
 Lekker en gezond!*

Nieuw! Slagersvarken® Charcuterie

Beco® **POLYESTER & INOX**
 Roest en Corrosie vrij

Muren - Plafonds - Deuren - Beschermplinten
 Geleverd en/of geplaatst

PANELCO bvba
 Tel. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • info@becopanel.be

www.becopanel.be

Ontdek onze soepen!

Vraag nu een **GRATIS** proefpakket bij uw vertegenwoordiger!



HELDEREKIPPENSOEP
5KG

17 g/l (+18g/l vermicelli)
 JX07171-01
 EMMER



MINISTRONE SOEP
5KG

60 g/l
 JX07464-01
 EMMER



TOMATENSOEP
5KG

65 g/l
 JX05699-01
 EMMER



ASPERGE CREMESOEP
5KG

65 g/l
 JX05704-01
 EMMER



CHAMPIGNON CREMESOEP
5KG

65 g/l
 JX007616-01
 EMMER



KIPPENBOUILLON
5KG

15 g/l
 JX05701-01
 EMMER

A woman and a young girl are seated at a table during a Christmas dinner. The woman, wearing glasses and a red turtleneck, is smiling and holding a glass of champagne. The girl, wearing a red Santa hat and a white knit sweater, is also smiling. The table is set with a lit candle, a glass of champagne, and a plate of food. In the background, a decorated Christmas tree is visible against a stone fireplace wall.

Feestelijk
ontdekking swee

bij uw ambachtely

hend

rijke slager

27.11.20 - 29.11.20



www.bb-bb.be

Koop- en eetgedrag van de Belg

maandopvolging - augustus ec marketing 28/9/2020

De analyse van het eetgedrag van de Belgen is gebaseerd op de consumptietracker die VLAM om de drie jaar uitvoert. Dit online kwantitatief onderzoek, via het arktonderzoeksbureau iVox, bevroegt elk dag van het jaar 20 unieke personen over hun consumptie van de dag voordien. Voor de periode januari – augustus 2020 komt dit op 4.900 ondervraagde personen. De gegevens zijn uitgedrukt in ‘dagpenetratie’. Dit is het percentage van de Belgen die op een gemiddelde dag in die periode dat product of op die plaats consumeerde. We vergelijken deze gegevens telkens met dezelfde periode in 2017. De analyse van het koopgedrag en de marktaandelen van de distributiekanaalen is gebaseerd op het GfK consumerscanpanel dat de aankopen van 6.000 Belgische huishoudens continu in kaart brengt voor VLAM. De gegevens van het koopgedrag worden telkens vergeleken met dezelfde periode van vorig jaar (2019).

Na een dieptepunt in de buitenshuisconsumpties in april, gingen die sinds mei in voorzichtig stijgende lijn. Ook in juli consumeerden er weer Belgen iets bij familie/vrienden, onderweg, in horeca en in andere buitenshuiskanalen. We bereikten in juli voor deze kanalen zelfs opnieuw bijna dezelfde dagpenetraties als in 2017. Wetende dat deze kanalen de voorbij 3 jaar in stijgende lijn zaten, betekent een gelijkaardig niveau echter nog wel altijd een onderprestatietegenover wat het ‘normaal’ had geweest. Ook als we focussen op de warme maaltijden, dan zien we na juni, ook in juli een verdere stijging van het aantal mensen die buitenshuis een warme maaltijd genuttigd hebben.

We blijven voor de buitenshuis geconsumeerde warme maaltijden met een dagpenetratie van 10% evenwel nog sterk onder het niveau van 2017 (dagpenetratie van 15%). Ook de afgehaalde en thuisgeleverde maaltijden bleven stijgen, terwijl de zelfbereide warme maaltijden daalden richting het niveau van 2017: op een gemiddelde dag in juli 2020 at 70% van de Belgen een zelfbereide warme maaltijd, terwijl dit in juli 2019 nog 67% was. Over de hele periode januari-juli bleef de dagpenetratie van zelfbereide warme maaltijden een stuk hoger dan in 2017, terwijl die dagpenetratie voor de warme maaltijden buitenshuis gehalveerd is.

Dit vertaalt zich uiteraard in hogere thuisverbruikcijfers. Het meervolume van verse voeding lag in april 2020 maar liefst 22% hoger dan in april 2019. De volgende maanden nam dat meervolume wel stelselmatig af. In juli noteerden we nog een meervolume van 6%. Alle aankoopkanalen lieten hierdoor een hogere omzet noteren (behalve de markten door de maatregelen voor hen), maar niet iedereen kon in gelijke mate profiteren. Midden maart en april behaalden vooral de buurtsupermarkten en speciaalzaken een betere prestatie, terwijl hard discount in april marktaandeel verloor. Sinds mei won hard discount evenwel terug marktaandeel ten koste van de buurtsupermarkten.

De omzet van de rechtstreekse aankoop bij de boer lag sinds de uitbraak van de coronacrisis hoger dan in 2019, met in april en mei een stijging van de omzet met 80% t.o.v. dezelfde maanden in 2019. In juni en juli daalde die meeromzet, maar bleef in juli toch nog steeds 37% hoger dan in juli 2019. In de eerste 7 maanden van 2020 samen wonnen hard discount, spe-

cialzaken en korte keten marktaandeel ten koste van buurtsupermarkten, de openbare markt en overige kanalen.

De bestedingen aan biologische verse voeding stegen ook tijdens de coronacrisis, maar met hetzelfde groeiritme als het totaalthuisverbruik van verse voeding, waardoor het marktaandeel van bio binnen verse voeding op hetzelfde niveau (4,2%) bleef als vorig jaar.

Het thuisverbruik van vers vlees en gevogelte steeg sinds de lockdown tot boven het niveau van 2019. Ook in juli bleven we een meerverkoop noteren van +20% t.o.v. van juli 2019. Voor de totale periode januari-juli kwamen we zo uit op een meervolume van +14% t.o.v. dezelfde periode vorig jaar. Die meerverkoop merken we ook bij de diverse vleessoorten, met uitzondering van kalfsvlees dat status quo bleef.

Vleesmengelingen zijn de sterkste stijger. Als we ruimer dan enkel het thuisverbruik kijken en de dagpenetratie van vlees gaan bekijken (% Belgen dat op een gemiddelde dag vlees gegeten heeft), dan noteren we een daling in vergelijking met 2017 (dalend vleesverbruik op lange termijn). Dit geldt voor diverse vleessoorten. Als we focussen op de lockdownperiode dan merken we weinig impact op de totale dagpenetratie van vlees, maar deden varkensvlees en kip het in verhouding in die periode wel beter. In juni en juli steeg de dagpenetratie van rundvlees boven de cijfers van 2017 (impact van heropening horeca?). Varkensvlees deed het daarentegen minder in juni en juli.

Het thuisverbruik van vleeswaren lag in de periode januari-juli 9% hoger dan in dezelfde periode vorig jaar. Na de piek in de meerverkoop in april (+21%), kwamen we ook in juni en juli nog steeds 10% hoger uit dan in 2019.

Het thuisverbruik van eieren ging tijdens de lockdown sterk de hoogte in; met een piek van +38% in april. In mei en juni daalde die meerverkoop wel stelselmatig, maar we blijven in juni en juli nog wel steeds een meerverkoop van ruim 10% optekenen. Ook als we ruimer kijken dan enkel het thuisverbruik, merken we vooral in maart-april-mei een stijging in de totale dagpenetratie van eieren. In juni en juli zitten we wel terug op een gelijkaardige dagpenetratie als in 2017.

The up to Date Meat Industry: Technology - Economy - Line-productions

PH LIQUID



Bufferglucose Clean Label® replaces e-numbers



**Buffer pH waarde 5.4 - bewaartijd 10 dagen -
t° min. 2 °C - max. 4 °C.**

Bereiding van puur runds-, varkens-, kalfsgehakt met Bufferglucose Clean Label® (BCL)

Rundsgehakt

**50 kg
5 liter water
750 gr BCL
900 gr zout
200grkruidenmix
1 kg plantaardige vezel**

Varkensgehakt

**50 kg
4 liter water
750 gr BCL
870 gr zout
200 gr kruidenmix
1 kg plantaardige vezel**

Kalfsgehakt

**50 kg
3 liter water
750 gr BCL
870 gr zout
200 gr kruidenmix
1 kg plantaardige vezel**



REALISEER JE IDEEËN DOOR DE BUFFERGLUCOSE TECHNOLOGIE CLEAN LABEL TOE TE PASSEN MET EEN MINIMUM AAN E-NUMMERS BEPERKT TOT KNO2 OF KNO3 - FOSFATEN!

Door het technische team PH Liquid Belgium Nv en Belgosuc Nv.

Buffersystemen en bufferfilms kunnen vleesproducenten ondersteunen in preventie tegen schadelijke voedingsinfecties door schadelijke kiemen en bacteriologische besmetting door salmonella, listeria en E.coli O157:H7.

Door toepassing van buffersystemen in de bereiding van verhitte vleesproducten zoals ham, bacon, vers gezouten en/of gerookte bacon voor snijden en voorverpakking, wordt verdere gasontwikkeling vermeden en de kleur, smaak en geur van het product blijft optimaal voor de duur van een langere houdbaarheid.

Bufferglucose technologie

Als wereldleider op het domein van buffersystemen en bufferfilms volgens octrooi-toepassing voor verse en alle verhitte vlees-, lever- en visbereidingen, gerijpte en gecuurde vlees- en visproducten.

Bufferglucose Siroop is een geconcentreerd biologisch evenwichtig extract van fructose-glucose syrup, natural flavour fermented sugar, natural plant-herbal extracts, voor een gezonder product. Het gebruik van Bufferglucose Siroop resulteert in een productiesysteem met 50% minder natrium chloride en 30-50% minder nitriet om een gezonder eindproduct te bekomen. Buiten de fysiologische werking tegenover de regelmatige ontwikkelingen der pekelbacteriën bezit het ook nog andere regulerende werkingen die voor de technologie van de vleeswaren-bereidingen van zeer groot belang zijn.

Door de mild reducerende werking van fructose-glucose syrup, natural flavour fermented sugar, natural plant-herbal extracts wordt er voor gezorgd dat de nitraatreacties regelmatig verlopen en zo gekozen dat de de pH van het vlees binnen zijn natuurlijke grenzen behouden blijft. Dankzij zijn correcte en gecontroleerde samenstelling combineert Bufferglucose Siroop een hoge veiligheid met een gearandeerd effect.

Gezien zijn hoge activiteiten moeten de voorgeschreven hoeveelheden evenals de werkwijze strikt nagevolgd worden, wil men van Bufferglucose Siroop de voordelen ten volle benutten.

Door het gelijktijdig gebruik van Bufferglucose Siroop en Bufferfosfaten

wordt er een buffer gevormd die de essentiële pH op zijn waarde stabiliseert, zelfs indien er zich ongunstige omstandigheden voordoen.

In samenwerking met Bufferglucose Siroop dat een zuur medium is, vormen de mild alkalische Bufferfosfaten een buffer van de gewenste pH, die door zijn bufferende werking deze pH, ook onder ongunstige omstandigheden, op de doeltreffende waarde stabiliseert.

Bufferglucose Siroop vindt zijn toepassing bij de vervaardiging van pekel- en rookwaren en biedt buitengewone voordelen tegenover andere tot hiertoe gebruikte producten dit in het bijzonder voor verhitte ham. Niet alleen het bereidingsproces, maar ook de kwaliteit en de verteerbaarheid van de met Bufferglucose Siroop bereide vleeswaren worden opmerkelijk verbeterd.

Gezien slechts natuurlijke substanties, zoals fructose-glucose syrup, natural flavour fermented sugar, natural plant-herbal extracts in zijn samenstelling voorkomen, is Bufferglucose Siroop door de wetgever volledig toegelaten en bestaat er niet het minste fysiologisch bezwaar tegen zijn gebruik.

De toevoeging van Bufferglucose Siroop bespoedigt bij pekelwaren het door nitraat of nitriet ingezet kleurproces. Daarbij wordt het overtollige nitriet in de worst en in de vleesmassa verregaand verminderd tot 30-50%. Verder werd er vastgesteld dat de toegelaten hoeveelheid van het steeds fysiologisch toch steeds bedenkelijk nitriet tot bijna de helft kan verminderd worden.

Vleesproducten vervaardigd met Bufferglucose Siroop zien er niet alleen smakelijker uit, ze hebben inderdaad een beter aroma en een veredelde smaak. Dit valt vooral op bij waren die gedurende een langere tijd dienen bewaard te worden. Bij verhitte worsten geeft Bufferglucose Siroop een malse en toch knapperige darm, terwijl bij rauwe worst zich een pittigere aromatische smaak ontwikkelt (salamigamma).

Dankzij zijn antioxidante eigenschappen remt Bufferglucose Siroop het ranzig worden af, zodat een langer vers blijven gewaarborgd is met een gewaarborgd buffersysteem.

Voor proefbestelling en meer info over de praktische toepassingen zie www.ph-liquid.com, klikken op banner 1 en op het logo van 'De Belgische Beenhouwerij met totaal overzicht van analyses.



www.ph-liquid.com

Vis van het Jaar 2020: pladijs

VLAM, Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing vzw, heeft samen met de Vlaamse visserijsector voor de 32ste keer een Vis van het Jaar gekozen. Dit jaar staat pladijs in de kijker! Pladijs is de meest aangevoerde vissoort in de Vlaamse vissershavens maar wordt slechts door 8% van de Belgische gezinnen aangekocht om thuis te eten. Nochtans heeft deze vis heel wat troeven.

Pladijs, een lekkernij

Pladijs geniet niet de reputatie van tong in de keuken, maar is beslist het proberen waard. Zowel gebakken, gepocheerd of gestoofd, in filets of uit één stuk, is pladijs een echte lekkernij. Pladijs laat zich bovendien heerlijk krokant bakken op het vel. De smaak van pladijs is ronduit uitstekend en het visvlees is fijn, stevig en mals. Bovendien is pladijs vaak interessant geprijsd.



HOE PLADIJS KLAARMAKEN?

Bakken, stomen, pochieren, in de oven, op de BBQ... met pladijs kan het allemaal! Op zoek naar tips om 'm nóg lekkerder klaar te maken? Met onze recepten met pladijs zorg je zo voor een feestje op je bord!

WAT JE MOETEN WETEN OVER PLADIJS

- Pladijs en schol zijn twee verschillende benamingen voor dezelfde vis. In Vlaanderen kennen we hem als pladijs, in Nederland wordt hij schol genoemd.
- Onze Vlaamse vissers halen pladijs binnen recht uit de Noordzee, de Ierse zee, het Oost- en West-Engels Kanaal en de Keltische zee.
- Pladijs herken je meteen aan z'n bruine bovenkant vol oranje stippen en witte onderkant. Je kunt 'm in zijn geheel of gefileerd aankopen.
- Pladijs is het hele jaar lekker, maar tussen juni en oktober is hij op z'n best. Dat is het echte pladijsseizoen met een grote aanvoer, stevig visvlees en een smaak die de pan uit swingt.
- Het malse visvlees en de romige smaak zorgen ervoor dat pladijs ook bij kinderen vlotjes naar binnen gaat.

PLADIJS KLAARMAKEN DOE JE ZO

Pladijs is niet zonder reden een populaire lekkernij. Het is een vis met fijn visvlees dat toch een vaste textuur heeft en heel veel smaak. Pladijs klaarmaken wordt een makkie met deze tips.

PLADIJS BAKKEN

Wil je pladijs bakken in de pan? Bak hem op het vel voor een onweerstaanbaar krokant resultaat. Heb je 'm toch liever gefileerd, paneer de pladijsfilets dan lichtjes met bloem voor je ze bakt, zo blijven ze wat beter heel. Suggestie van de dag: gebakken pladijs met smeuïge aardappelpuree en gegrilde tomatensalade.

PLADIJS STOMEN

Vis stomen is een van de snelste technieken om vis te garen. Je kan pladijsfilets stomen in de stoomoven of een stoommandje. Onze gestoomde pladijsspiesjes zijn lekker licht en extra smaakvol.

PLADIJS IN DE OVEN

Pladijs in de oven, nog zo'n topper! Leg de pladijsfilets of de pladijs in z'n geheel in een ovenschotel en laat de oven het werk voor jou doen. 2x pladijs in de oven om vingers en duimen bij af te likken: pladijs met een knapperig korstje en zeevruchten en papillot van pladijs met gegrilde lente-ui. Snel klaar en boordevol smaak!

PLADIJS POCHEREN

Wil je pladijsfilets pochieren? Zo ga je te werk:

- Maak eerst een court-bouillon: leg in

grove stukken gesneden ui, wortel en knoflook in de pan. Overgiet met witte wijn en 7 dl water. Voeg tijm, laurier, peper en zout toe.

- Breng aan de kook en laat 20 minuten koken onder deksel. Zeef de court-bouillon en laat afkoelen.
- Leg de pladijsfilets in een pot. Overgiet met de koude court-bouillon. Verwarm tot de vloeistof bijna het kookpunt bereikt. Zet dan het vuur onder de pot lager. Laat nog 5 minuten pochieren.
- Schep de vis voorzichtig uit het pocheervocht.

Aan jou de keuze: gepocheerde pladijs met hollandaise-saus of liever in combinatie met schelpjes, doperwtjes en tuinbonen?

PLADIJS OP DE BBQ

Vis op de BBQ is altijd lekker. Ook op de grill is pladijs een vinnig baasje. Onze grillsuggestie: pladijs met tomatencompote en gelakte aubergine.

PLADIJS, VERRASSEND ANDERS

Wil je de creatieve toer op gaan? Wikkel pladijs tot rolletjes, verwerk de pladijsfilets in een quiche of maak er een heerlijke taartjes mee. Voila: pladijsrolletjes in Citroensaus, quiche met pladijs en aardappel-courgettetaartjes met pladijs. Scoren bij de kids? Met fishsticks van pladijsfilet of pladijs met bloemkoolstoemp hoor je gegarandeerd een 'mjammiel!' aan tafel.

Pladijs met een schelpensausje en puree



De combinatie van pladijs met een frisse, kruidige puree is ideaal voor een mooie nazomerse dag. De schelpjes geven dit hoofdgerecht een luxueuze toets.

Ingrediënten

800 g zachtkokende aardappelen
2 el gehakte peterselie (voor de puree)
2 el gehakte kervel (voor de puree)
rasp van 1 biologische citroen
100 ml zure room
peper en zout
500 g jonge wortelen met loof
100 g peultjes
50 g kervel (saus en afwerking)
4 pladijzen, gefileerd (dubbele filet)
300 g schelpen (venus, kokkels,...)
1 sjalot
100 ml droge witte wijn
150 ml room
1 kl maïzena
boter om te bakken

Recept

Kook de aardappelen gaar in gezouten water. Pureer en voeg de gehakte kruiden, citroenrasp en zure room toe. Breng verder op smaak met peper en zout. Snijd de wortelen in de lengte door en behoud wat loof. Blancheer de wortelen en peultjes gedurende 4 minuten in kokend water. Maak de saus. Fruit de sjalot in wat boter. Spoel de schelpjes en voeg toe. Blus met de witte wijn. Zet het deksel op de kookpot en schud tot de schelpjes open zijn. Haal de schelpjes uit de kookpot en houd ze warm onder wat aluminiumfolie. Zeef het kookvocht en doe terug in de kookpot. Los de maïzena op in een eetlepel water en bind de saus. Voeg de room toe en laat tot saus indikken. Roer er de gehakte kervel en een beetje citroensap door. Rol de pladijsfilets op tot brede rolletjes. Steek er eventueel een prikker in, zo kan je ze makkelijker bakken. Bak de pladijsrolletjes in voldoende boter aan beide kanten krokant, kruid met peper en zout. Serveer

met de kruidenpuree en de primeurgroenten. Lepel er de saus rond en werk af met de schelpjes en een plukje kervel.

Pladijs in citroensaus



Ingrediënten

3 pladijzen van 500 g, gefileerd en zonder vel
250 g spinazie
200 g grote champignons
2 tomaten
1 citroen
1 ei
40 g boter
15 g bloem
2 dl visfumet
65 g broodkruim
een handvol gehakte peterselie
100 g amandelschilfers
peper en zout

Recept

De tomaten pellen, de pitjes verwijderen en het vruchtvlees in kleine dobbelstenen snijden. De schil van de citroen halen en in flinterdunne reepjes snijden. De spinaziebladen ontnerven, wassen en even aanstoven. Acht grote bladeren apart houden, de rest in reepjes versnijden. Acht grote champignons schoonmaken en de hoedjes sierlijk inkerven. De champignons 2 minuten in gezouten water blancheren en laten uitlekken. De resterende champignons fijnsnijden, gaarstoven in 25 g boter en van het vuur nemen. Het broodkruim door een zeef wrijven en toevoegen. De blokjes tomaat, de citroenschil en de peterselie toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout. Binden met de helft van het losgeklopte ei. De pladijsfilets licht kruiden en met de velzijde (verwijderd) naar boven leggen. De spinaziebladeren erop schikken en bestrijken met het broodkruimmengsel. De pladijsfilets vanaf de staart oprollen en ze vaststeken met houten prikkers. De pladijsrolletjes in een beboterde vuurvaste schaal leggen en 15 minuten in een voorverwarmde oven laten garen op 190°C. De resterende boter smelten, bloem toevoegen en tot een roux roeren; een tweetal minuten laten koken. Overgieten met de visfumet

en al roerend op een zacht vuur laten indikken. Van het vuur het sap van de citroen toevoegen en afwerken met de rest van het losgeklopte ei. Een bodem saus op het bord gieten en er de gevulde pladijsrolletjes op schikken. Garneren met de champignonhoedjes, de spinazieblaadjes en de geroosterde amandelschilfers.

Pladijs met gegrilde groenten



Pladijs is een hemelse vis en helemaal niet moeilijk om klaar te maken. Combineer deze krokant gebakken Noordzeervis met gegrilde groenten voor een feestelijke maaltijd.

Ingrediënten

4 pladijzen, gekuist
400 g pompoen (blokjes)
200 g pastinaak
200 g knolselder
300 g boschampignons
1 rode ui
1 el geraspte gember
¼ kl cayennepeper
Peper en zout
Olijfolie
Enkele tijmtekjes
Boter, om te bakken

Recept

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de pastinaak, knolselder en pompoen in grove stukjes. Halveer de grotere champignons. Snijd de rode ui in ringen. Leg de groenten (zonder de champignons) op een ingevette ovenplaat, kruid met gemberpoeder, cayennepeper, peper en zout. Sprenkel er royaal olijfolie over en zet gedurende 15 minuten in de voorverwarmde oven. Leg er na 15 minuten de champignons bij en zet nog 10 minuten terug in de oven. Bak ondertussen de pladijs in wat boter aan beide kanten krokant. Kruid met peper en zout. Serveer de gebakken pladijs met de gegrilde wintergroenten, lekker met puree of stokbrood.

Meer recepten op:

www.lekkervanbijons.be

Bossuyt Shop Interiors bundelt de krachten met Lemmens Winkelinrichting

De fusie- en overnamemarkt is tijdens de coronacrisis voor een groot stuk stilgevallen. Tegen de trend in kondigt Bossuyt Shop Interiors uit Kuurne vandaag de overname van Lemmens Winkelinrichting uit Boechout aan. Tegelijk sluit het met zusterbedrijf Lemcool, dat gespecialiseerd is in industriële koeling, een strategisch partnerschap af. “Deze overname kadert in onze bredere strategie waarbij we dichterbij de klant willen staan om hem nog meer te inspireren, juist te adviseren en beter van dienst te kunnen zijn. De ervaring en expertise van Lemmens en Lemcool zal ons, mede op technisch vlak, verder versterken”, stellen Jan en Tom Bossuyt, zaakvoerders van Bossuyt Shop Interiors.

“We willen onze actieradius en expertise nog verder uitbreiden”

Het verhaal van Bossuyt Shop Interiors begint in 1927. Als gespecialiseerd verdeler en installateur van machines en koelkasten voor bakkers, slaggers en kruidenierszaken legt Leon Bossuyt de basis voor zijn familiebedrijf. Zijn kinderen en kleinkinderen bouwen de zaak stelselmatig uit. Op vandaag specialiseert Bossuyt Shop Interiors zich in interieuroplossingen en totaalconcepten voor vijf marktsegmenten: food, pharma, horeca, fashion en beauty.

Tom Bossuyt: “De laatste jaren zijn we geëvolueerd van productverkoper naar conceptontwikkelaar. Onze klanten zijn voornamelijk ambachtelijke ondernemers, die moeten nadenken over hoe ze in deze tijden een meerwaarde kunnen creëren. Wij adviseren en inspireren hen na een doorgedreven DNA-analyse van hun drive en passie enerzijds en van hun product of dienst anderzijds. Doordat we in meerdere sectoren actief zijn, weten we perfect hoe de consument denkt en proberen we dat te matchen met het DNA van hun zaak.”

DUURZAAM PARTNERSHIP

Zoals vele andere bedrijven heeft corona ook een impact op de activiteiten van Bossuyt Shop Interiors gehad. De plannen om Lemmens over te nemen dateren echter van voor de crisis. “We zijn ambitieus en willen onze leidende marktpositie verstevigen. Met deze overname kunnen we onze klanten een nog betere service aanbieden. Ook voor ons team, na de fusie meer dan 100 mannen en vrouwen sterk, is deze overname een positieve zaak. Naast kennisuitwisseling zullen onze installateurs en servicetechnici zo minder afstand moeten afleggen en dat komt hun work-life balance natuurlijk ten goede.”

Tijdens de eerste gesprekken werd al snel duidelijk dat beide bedrijven op dezelfde golflengte zaten. “We zijn, net als Bossuyt Shop Interiors, een derde generatie familiebedrijf. Bovenop onze jarenlange ervaring in winkelinrichting, zal onze meerwaarde ook van ons zusterbedrijf Lemcool komen. Er is immers veel vraag naar duurzame koelsystemen. Onze expertise kan Bossuyt Shop Interiors dus versterken. We gaan voor een langdurig partnerschap”, stelt Jan Lemmens, zaakvoerder van Lemcool.

GOESTING GEVEN

Alle werknemers van Lemmens behouden hun job. Ook de operationele leiding blijft in handen van de huidige manager, Pieter Nuyts. “Bovenal willen we de continuïteit garanderen.

Door deze schaalvergroting kunnen we efficiënter werken en vergroten we onze slagkracht, want om relevant en inspirerend in onze sector te blijven, willen we nog meer projecten gaan realiseren”, vervolgt Jan Bossuyt.

Lemmens zal voortaan als ‘Bossuyt-Lemmens Food Shops’ door het leven gaan. De nieuwe afdeling strookt ook perfect met de ambitie van de West-Vlaamse winkelinrichter. “We kijken nu al over de taalgrens om ook in Wallonië een hub te creëren, met eigen mensen die ons DNA uitdragen en die concepten uittekenen waar zowel wij als onze klanten trots op zijn. We willen hen en de consument goesting geven: om te ondernemen, om te winkelen, om zich te laten verzorgen, adviseren of verwennen en om elke dag aan de slag te gaan in een inspirerend interieurconcept”, aldus Tom Bossuyt.

CONTACT

Bossuyt Shop Interiors
Jan en Tom Bossuyt
Noordlaan 21- 8520 Kuurne
056 36 11 70 - www.bossuytshopinteriors.be



Mededeling

In ons vakblad van september publiceerden wij een reportage over slagerij De Clercq in Lochristi. Heel veel leden vroegen zich af wie de winkelbouwer van deze slagerij is. Omdat dat niet duidelijk is in de reportage geven wij graag mee dat deze prachtige winkel van de hand is van de firma Bossuyt.



Kleine aankondigingen

IMMO

TE KOOP: TE KOOP/TE HUUR: SLAGERIJ + WOONST + MATERIAAL
GELEGEN TE ZELE. INSTAPKLAAR.
TEL. : 052/44 51 27

MATERIAAL

TE KOOP: WEGENS GEZONDHEIDSREDENEN :
SLAGERIJ + WOONST + MATERIAAL - REGIO AALST-NINOVE –
GEEN OVERNAME – VOLLEDIG INSTAPKLAAR.
TEL. : 0472/94 20 85

TE KOOP: INOX VLEESMOLEN 32 IN UITSTEKENDE STAAT.
INFO: 0496613490 OF PETERCHRISTIAENS@TELENET.BE

Voor al uw advertenties en vragen kan u contact opnemen met
Carine op het nummer 02 735 24 70 of e-mail:
carine.vos@landsbond-beenhouwers.be
Houba de Strooperlaan 784 bus 6 • 1020 Brussel
BTW BE 0542 984 224
Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707 - www.bb-bb.be

ZOEKERTJESBON

Om uw advertentie in "DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ" te plaatsen gebruikt u onderstaande rooster en vult u één letter of leesteken per vakje in. Laat ook één vakje open tussen de woorden! Gebruik afkortingen - IN DRUKLETTERS INVULLEN!

																									TARIEF per inlassing
																									€ 10,46
																									€ 15,62
																									€ 20,87
																									€ 26,13
																									€ 31,33
																									€ 36,54
																									€ 41,79
																									€ 47
																									€ 52,26

Supplement voor schrijven bureel blad: € 1,24

Ik stort op rekening nr. IBAN BE 74 0017 1573 6707 €.

Naam:

Adres:

Postnr. Gemeente:

Terug te sturen naar DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ,
Houba de Strooperlaan, 784 - 1020 Brussel

Onze nieuwe winkel geeft de
klanten goesting om te kopen.

Slagerij Vangramberen, Boutersem

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

MEAT EXPO

26-29 SEPT.
2021
KORTRIJK XPO



MEAT EXPO 2021 IN VOLLE VOORBEREIDING

Op 1 jaar voor datum is Meat Expo 2021 nu al in volle voorbereiding. Het is uitkijken naar het moment waarop onze slagerscommunity elkaar weer kan ontmoeten op deze inspirerende 4-daagse waar het slagersambacht, passie voor het vak, stielkennis en inspiratie centraal staan. Het is een uitzonderlijk vaktreffen waar de slager informatie vindt en ideeën opdoet om verder het verschil te blijven maken, om in te spelen op de wensen van de consument van vandaag en morgen.



De inschrijvingen voor de standhouders lopen volop en alles wordt in het werk gesteld om u een interessant en gevarieerd aanbod van nieuwe producten, technologieën en technieken te kunnen laten ontdekken.

OP HET PROGRAMMA MAG U ONDER MEER DE EUROBEEF VAKWEDSTRIJDEN EN DE JUNIOR-CUP VERWACHTEN.

Deze wedstrijden zetten het vakmanschap van de slagers in de kijker. Zowel gevestigde slagers als leerlingen kunnen meedingen naar de felbegeerde trofeeën: de Gouden, Zilveren en Bronzen Eurobeef ; de Gouden Poem en de Junior Cup. En niet alleen de laureaten komen als winnaar uit deze wedstrijd : alle deelnemers ontvangen een diploma voor elk bekroond product, waarmee ze in hun zaak hun vakmanschap duidelijk in de kijker kunnen zetten. Bovendien ontvangen ze het juryverslag, wat toelaat om de producten verder te perfectioneren. Ook de prestigieuze Meesterschapswedstrijd voor de 'Beste Slager van België' wordt opnieuw georganiseerd door de Landsbond der Beenhouwers! Het wordt een indrukwekkend spektakel: waarbij u de jurering live op de beursvloer kan volgen, en er uiteraard ook de inzendingen kan bewonderen.



Meat Expo vindt opnieuw gelijktijdig met Broodway plaats: de vakbeurs voor de ambachtelijke bakkerijsector, waardoor de slager over de grenzen van het vak kan kijken.



Dirk Dupont, voorzitter van Meat Expo: "Dankzij zijn persoonlijke aanpak, stielkennis en gedrevenheid heeft de slager opnieuw een mooie plaats in het hart van de consument veroverd. Wij kijken er nu al naar uit samen het slagersambacht te mogen vieren op Meat Expo, dé vakbeurs van de slagers en een uniek platform voor promotie voor onze vlees- en slagerijsector."

Na een erg gesmaakte editie in 2018, blijven de krachtlijnen behouden: een vakbeurs die 100% gericht is op de slager/traiteur en vleessector, met een sterk programma die het ambacht in al zijn aspecten laat beleven. Zo is Meat Expo voor de slagers een uniek platform waar ze zich kunnen informeren, op zoek gaan naar nieuwe producten en technologieën, nieuwe technieken bijleren of originele creaties van collega's ontdekken en proeven. De vakman verwacht dat hij er vertrouwde en nieuwe leveranciers treft, dat er tijd is voor een goed gesprek en last but not least: ze willen elkaar ontmoeten in een fijne ambiance en de fierheid voelen om als professional deel uit te maken van deze community van echte ambachtslui.

Vragen of suggesties voor Meat Expo?

Neem dan contact op met Cindy, Liselotte of Patricia: tel. 056 24 11 11 of via email: meatexpo@kortrijkxpo.com, of via de website: www.meatexpo.be

TWEEMAANDELIJKSE WEDSTRIJD

VOOR SNELLE EN SNUGGERE SLAGERS!

Win een Brugse Ham!

Om ons partnerschap met de firma Hoste te ondersteunen en om de Brugse Ham bij onze leden een grotere bekendheid te geven, start de redactie van de Belgische Beenhouwerij in samenwerking met Vleeswaren Hoste een nieuwe WEDSTRIJDCAMPAGNE.

Tweemaandelijks kunnen jullie deelnemen aan de wedstrijd en één van de vijf ontbeende Brugse Hammen winnen. Om kans te maken op zo'n heerlijke Brugse Ham dien je eenvoudigweg het juiste antwoord op de wedstrijdvraag door te mailen of te faxen naar Carine Vos – fax: 02/736 64 93 – mail: carine.vos@landsbond-beenhouders.be

De winnaars worden bekendgemaakt in onze vakbladen en kunnen door middel van de verkregen waardebon de gewonnen Brugse Ham laten leveren door hun groothandelaar.

De firma Hoste en de redactie van de Belgische Beenhouwerij wensen jullie veel succes!

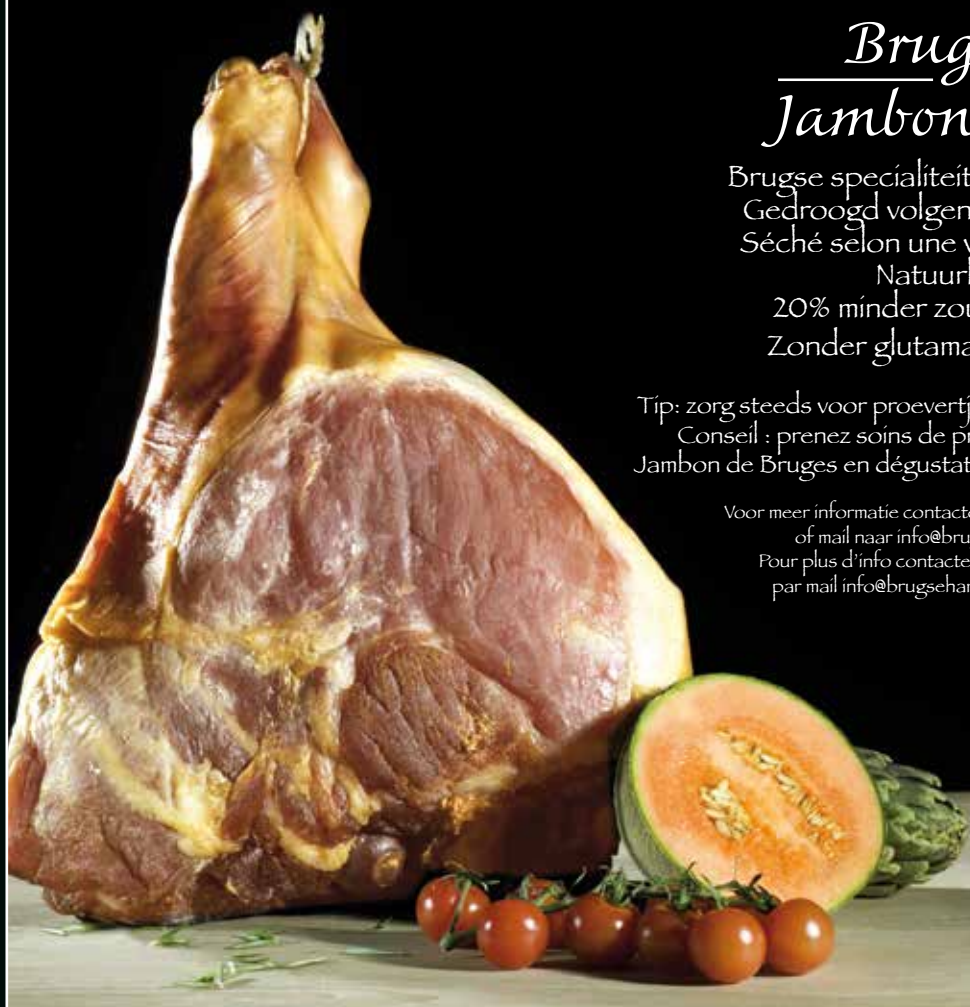
Wedstrijdvraag: WIE SCHREEF HET TECHNISCH ARTIKEL EINDEJAAR?

Zorg dat we je antwoord vóór 05-11-2020 hebben! De namen van de 5 gelukkige winnaars die een waardebon ontvangen van de firma HOSTE verschijnen in onze volgende editie.

NAAM:

ADRES:

Tel:



Brugse Ham Jambon de Bruges

Brugse specialiteit - Spécialité de Bruges
Gedroogd volgens oud Vlaams recept -
Séché selon une vieille recette flamande
Natuurlijk - Naturel
20% minder zout - 20% mois de sel
Zonder glutamaat - Sans glutamate

Tip: zorg steeds voor proevertjes in de winkel, vooral voor de kids!
Conseil : prenez soins de présenter des petits morceaux de
Jambon de Bruges en dégustation, spécialement pour les enfants !

Voor meer informatie contacteer de firma Hoste op het nr. 050713655
of mail naar info@brugseham.be, www.brugseham.be
Pour plus d'info contactez la firme Hoste tél. : 050/713 655 ou
par mail info@brugseham.be, site web: www.brugseham.be



Proef de Europese trots - Kalfsvlees '1 goed idee voor 1000 goede ideeën'

Kalfsvlees is een echt paradepaardje van ons gastronomisch erfgoed en de recepten op basis van kalfsvlees zijn onlosmakelijk verbonden met de Europese culinaire cultuur: blanquette, escalope milanese, ossobuco, orloffgebraad, ... Europeanen zijn verzot op hun stukje kalfsvlees: niet alleen omwille van de hemelse smaak, maar ook omdat het symbool staat voor vele mooie momenten samen aan tafel.

De Europese campagne 'Kalfsvlees, 1 goed idee voor 1000 goede ideeën' wordt ook in het najaar in de kijker gezet. Consumenten kunnen het hele jaar door terecht op de website "gekopkalfsvlees.be", boordevol informatie over kalfsvlees en overheerlijke gerechten. Vanaf midden oktober loopt een onlinecampagne met inspirerende artikels en een promotiefilmpje. De komende weken gaan ook influencers aan de slag met kalfsvlees. In culinaire vakbladen worden artikels en recepten gepubliceerd.

Ook u als slager kan meewerken aan het succes van deze campagne. Zorg met het originele campagnemateriaal voor de nodige zichtbaarheid op uw verkooppunt en bestel via onderstaand formulier de receptenleaflet (verpakt in een handige display). Wedden dat uw

klanten kalfsvlees opnieuw met stip op hun menu zullen zetten?

Kalfsvlees is zonder enige twijfel een delicaat stukje vlees met verfijnde aroma's en een subtiel smaak. Gelukkig betekent dat niet dat het moeilijk te bereiden is of dat je er lang voor hoeft te zwegen in de keuken. Door de grote verscheidenheid in de verschillende stukken vlees kun je jezelf laten inspireren door recepten, ongeacht het seizoen.



BESTELFORMULIER PROMOTIEMATERIAAL KALFSVLEES

terug mailen naar carine.vos@landsbond-beenhouders.be of faxen naar 02/736 64 93

Naam.....

Straat + nr:

Gemeente + postnummer:

Sluitingsdag:..... Tel:.....

Datum.....

Handtekening:.....

SAVEURS & MÉTIERS

Vakbeurs voor
professionals uit de
voedingssector en food retail

07 | 08 | 09

FEBRUARI 2021

NAMUR EXPO

SAVE THE DATE

by EASYFAIRS

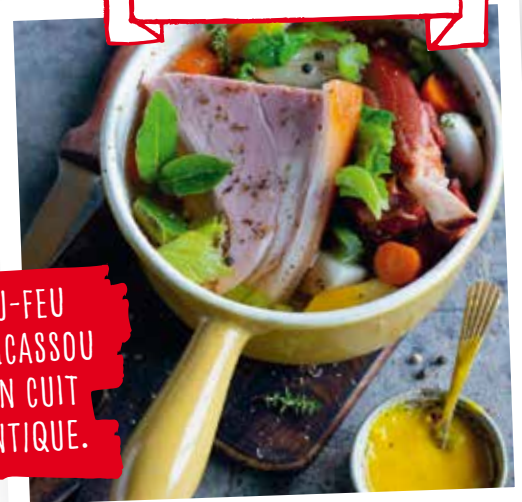
www.saveurs-metiers.be

Imperial stelt voor:

ONZE NIEUWSTE INNOVATIES

ONTDEK AL ONZE
RECEPTEN OP

MY.IMPERIAL.BE



POT-AU-FEU
MET MARCASSOU
JAMBON CUIT
AUTHENTIQUE.

HAZELNOTENSALAMI



- ✓ GEMAKKELIJK TE SNIJDEN OP SAM MACHINE
- ✓ PUUR PRODUCT BEREID UIT 115G VLEES
- ✓ ZONDER TOEGEVOEGDE SMAAKVERSTERKERS EN KLEURSTOFFEN
- ✓ OP SNEE

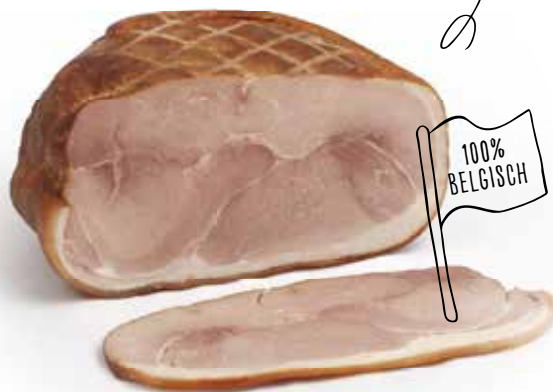


GEROOKTE SALAMI MET KNAPPERIGE STUKJES GEPELDE HAZELNOTEN VOOR DE ULTIEME SMAAKSENSATIE.



MARCASSOU JAMBON CUIT AUTHENTIQUE

- ✓ ARTISANAAL EN DUBBEL GEROOKT OP BEUKENHOUT
- ✓ 100 % BELGISCHE VARKENS
- ✓ MANUEEL ONTBEEND, GEEN SNIJVERLIES
- ✓ ZONDER TOEGEVOEGDE SMAAKVERSTERKERS EN KLEURSTOFFEN



EXTRA GEROOKTE HAM, DE UNIEKE ROOKSMAAK BRENGT JE INSTANT NAAR DE ARDENNEN.



100%
BELGISCH

VIND MEER VERRASSENDE
RECEPTEN EN PRODUCTEN OP

MY.IMPERIAL.BE


Imperial

PARTNER VAN DE VAKMAN

Grote Baan 200, B-9920 Lievegem
09 370 02 11 | deli@imperial.be

WIL JE DIRECT DE NIEUWSTE TRENDS
EN INSPIRATIE ONTDEKKEN?

VOLG ONS OP

FACEBOOK.COM/IMPERIAL.HAMIGOS

Smakelijk griezelen met deze halloweenrecepten

Samen een pompoen uithollen, thuis een enge film kijken of buiten gaan huiveren tijdens een griezeltocht: eind oktober viert iedereen op z'n eigen manier Halloween. Het is tegelijk het perfecte moment om de keuken in te trekken met alle lekkere producten die je dit seizoen bij ons kan vinden.

DE POMPOEN, GRAAG GEZIEN IN HALLOWEENGERECHTEN

Pompoenen vind je in allerlei soorten en maten, maar tijdens Halloween is het vooral de ronde, oranje pompoen die overal opduikt. Deze winterpompoen is perfect om uit te hollen als lantaarn. Gooi het vruchtvlees en de pitjes niet weg: er zijn tal van pompoenrecepten waarin je deze lekkernijen kan verwerken.

HALLOWEENRECEPTEN VOOR EEN OP-EN-TOP HALLOWEENMENU

Speciaal voor jou hebben we enkele lekkere halloweenrecepten uitgekozen waarmee je een volledig menu kan samenstellen. Van de hapjes tot het dessert, jij en je gasten zullen smullen van deze halloweengerechten.

Hoewel veel van de recepten pompoen bevatten, hebben we ook enkele gerechtjes uitgekozen zonder pompoen.

HALLOWEENHAPJES

Een volledig menu begint uiteraard bij de hapjes. Hier hebben we voor jou enkele recepten uitgekozen: aardappelcupcakes, bruschetta's met geitenkaas en butternut, enge dracula-vingers en pannenkoeken van rode biet.

Deze eerste halloweenhapjes tillen het concept "cupcake" naar een heel nieuw niveau. Het gaat hier namelijk niet om zoete cakes, maar wel om hartige taartjes met lekkere aardappelen van bij ons.

De bruschetta's op hun beurt smaken heerlijk af dankzij de Vlaamse rauwmelkse geitenkaas, terwijl de blokjes butternut zorgen voor een zachte toets. Zeker de moeite om aan je gasten te serveren als smaakmaker!

En wat dacht je van supergriezelige dracula-vingers? Met dit hapje is het succes verzekerd bij de kids én ze ontdekken witloof op een wel heel verrassende manier.

Ook de pannenkoekjes passen helemaal in het halloweentHEMA. Dankzij de rode biet krijgen ze namelijk een bloederig kleurtje.

AARDAPPELCUPCAKES MET ZWARTE OLIJVEN EN SALIE

Hartige cupcakes? Ja, het kan! Aardappelen, salie en olijven zijn perfect te combineren in een heerlijke cupcake.

Ingrediënten

1 kg bloemige aardappelen, 8 stuks (hangt van de grootte af)
2 eieren
100 g zwarte olijven
2 el salie
2 el bloem
peper en zout
1 kl zuiveringszout

**LEKKER
VAN BIJ
ONS**

Recept

Kook de geschilde aardappelen gaar in licht gezouten water en pureer.

Voeg vervolgens de gehakte salie en gehakte olijven toe.

Voeg de eidooiers, de bloem en het zuiveringszout toe aan de puree en roer goed om.

Zorg ervoor dat de aardappelen niet volledig afkoelen. Kruid met peper en zout.

Lepel de geklopte eiwitten erdoor om het mengsel luchtig te maken.

Doe het mengsel in een spuitzak en vul de cupcakes voor 2/3. Bak ze gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven op 170°C.

BRUSCHETTA'S MET VLAAMSE RAUWMELKSE GEITENKAAS, BUTTERNUT & PADDENSTOELEN



Laat je eieren sudderen in een smaakvolle en pittige tomatensaus. Serveer met bloemkoolrijst voor een extra groenteboost.

Ingrediënten

20 sneetjes ciabatta
50 g Vlaamse hoeveboter
1 ajuin, zeer fijn gesneden
1 teentje look, fijn geplet
200 g geschilde butternut pompoen, in kleine blokjes gesneden
600 g mengeling wilde en gekweekte paddenstoelen
250 g Vlaamse rauwmelkse geitenkaas
peper en zout
8 sneetjes gerookt paardenvlees
een handvol platte peterselieblaadjes of korianderblaadjes

Recept

Smelt 1/3 van de boter in een pan. Voeg er de ajuin en de look aan toe, kruid met peper en zout en laat zachtjes garen gedurende 15 minuten.

Verwijder van het vuur, laat volledig afkoelen en pureer dan met de helft van de geitenkaas. Kruid met extra zout en peper indien nodig en bewaar koel.

Smelt opnieuw 1/3 van de boter in de pan en voeg er de pompoenblokjes aan toe. Kruid met zout en peper en bak de pompoen beetgaar. Doe de pompoenblokjes in een kom en hou warm.

Smelt dan de resterende boter in de pan en voeg er de paddenstoelen aan toe. Kruid met peper en zout en bak de paddenstoelen goudbruin.

Toast de sneetjes brood en besmeer met een laag van het geitenkaas/ajuin mengsel. Verdeel er vervolgens de paddenstoelen, pompoenblokjes, het paardenvlees, verse kruiden en resterende geitenkaas over en serveer onmiddellijk.

DRACULA-VINGERS

Ingrediënten

4 stronkjes witloof (niet te groot)
4 kl zout
50 g boter
250 g zelfrijzend bakmeel
200 ml koud water
2 kl lichte sojasaus
zoetzure saus (kant-en-klaar te koop in de supermarkt)
gerasppte worteltjes

Geen griezelfeestje zonder lekker verse... Dracula-vingers!

Recept

Blancheer de stronkjes witloof in kokend gezouten water met boter en snijd nadien in de lengte.

Trek de uiteinden van de witloofblaadjes voorzichtig uit elkaar zodat het de vorm van een waaier aanneemt. Zorg ervoor dat de stronkjes mooi heel blijven.

Meng het zelfrijzend bakmeel met koud water en sojasaus.

Haal de witloofwaaiertjes voorzichtig door het mengsel.

Frituur op 180°C. Leg de witloofbeignets op een bedje van geraspte worteltjes.

Dien op met zoetzure saus.



PANNENKOEKEN VAN RODE BIET MET VERSE GEITENKAAS EN TUINKRUIDEN

Ingrediënten

1 bokaal van 300 g rode biet in blokjes (265 g uitgelekt gewicht)
150 g bloem
150 g verse geitenkaas
100 ml halfvolle melk
1 ei
1 koffielepel bakpoeder
1 eetlepel olijfolie
1 kleine sjalot, fijngesnipperd
1 koffielepel grove mosterd
1 eetlepel fijngesneden bladpeterselie
1 koffielepel fijngesneden bieslook
peper

Recept

Laat de blokjes rode biet goed uitlekken en bewaar het sap. Vermeng de bloem met het bakpoeder. Voeg er al kloppend het ei aan toe. Breng op smaak met peper. Voeg er voorzichtig 50 g rode biet blokjes en 4 eetlepels sap aan toe. Zet even opzij.



Prak de geitenkaas met een vork fijn in een grote kom. Breng op smaak met peper.

Doe er de gesnipperde sjalot, mosterd, peterselie en bieslook bij. Voeg er de melk aan toe. Bewaar in de koelkast.

Bak de pannenkoeken in een koekenpan met een beetje olie op een zacht vuur.

Serveer de pannenkoeken lauw, belegd met het geitenkaas-mengsel en de rest van de bietenblokjes.

“Als vlees dan zo slecht is, moeten de producenten van vegetarische voedingswaren er ook niet naar verwijzen”, aldus Ivan Claeys, Voorzitter Landsbond der Beenhouwers.

Over twee weken beslist het Europees Parlement over een verbod op ‘vleesnamen’ voor vegetarische producten. Als het verbod er komt, zouden termen als vegetarische worst of groenteburger vergoed verleden tijd zijn omdat ze misleidend zijn voor de consument.

De Landbouwcommissie van het Europees Parlement sprak zich vorig jaar in april al uit over de kwestie. Met een duidelijke meerderheid van de stemmen werd toen beslist dat plantaardig voedsel niet langer aangeduid mag worden met benamingen die verwijzen naar dierlijke producten. Populaire benamingen met verwijzingen naar dierlijke producten zoals veggie burger, vegan worst, tofusteak, vegetarische kipspiesjes, sojamelk of veganistische yoghurt zouden daarmee verboden worden. Sojasap, groenteschijf of vegan taartje. Na de Commissie Landbouw moet nu ook het EU-Parlement zich over deze kwestie uitspreken. Dat zou gebeuren in de week van 19 oktober. Wat de vleesnamen betreft, is er in ons land nog meer speelruimte. In de wetgeving staat enkel dat de consument niet misleid mag worden door de informatie op de verpakking. Vorige week zat FOD Financiën rond de tafel met tal van voedingsbedrijven, om afspraken te maken.

“Het ging om een eerste verkennend gesprek, om aan te geven hoe onze diensten de wetgeving interpreteren en controleren”, zegt Chantal De Pauw van FOD Financiën.

Voorstanders van een verbod, zoals de Landsbond der Beenhouwers, vinden de vleesbenamingen zeer misleidend voor de consument. “In 1990 kreeg ik een boete omdat ik een kippenburger verkocht. Een burger kon namelijk enkel gemaakt worden van dieren met vier poten”, zegt voorzitter Ivan Claeys in Het Belang van Limburg.

“Vandaag zijn er overal groenteburgers en daar wordt niet tegen opgetreden. Als vlees dan toch zo slecht is, moeten die producenten van vegetarische voedingswaren er ook niet naar verwijzen. Een vegetarische boulet is geen boulet, dat is een bol groenten. Dan moeten ze het ook zo maar noemen.”





VRAAG JE GRATIS RECEPTENBOEKJES

Een heerlijk menuutje in 20 minuutjes!

Hoe vaker je kokkerelt, hoe vlotter het verloopt en hoe meer je ervan geniet. Dat heb je vast al ervaren. Met een beproefd recept en kwaliteitsvolle, verse ingrediënten ben je perfect vertrokken. Wat je dan nog nodig hebt, is een beetje planning en organisatie. Zo kan je heuse wonderen verrichten, in geen tijd. Deze 12 originele recepten van onze eigen chef zullen jou dat helpen bewijzen. Het zijn stuk voor stuk eenvoudige bereidingen met het malse, smaakvolle varkensvlees van Duroc d'Olives als basis.

Vraag de gratis receptenboekjes voor je klanten bij je grossist of contacteer je Duroc d'Olives vertegenwoordiger.



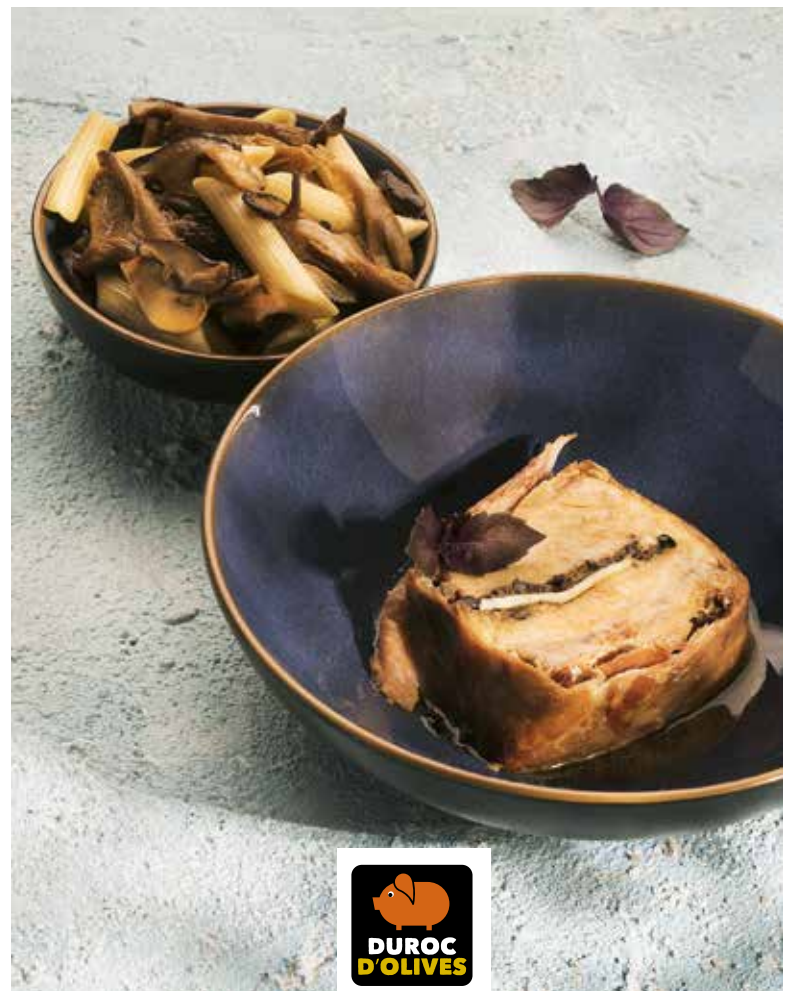
PENNE MET CHAMPIGNONS, "ORLOFF" FILETGEBRAAD MET OLIJVEN

Benodigheden

- 500 g penne
- 500 g mix van champignons
- 800 g Duroc d'Olives filetgebraad
- 8 sneetjes Duroc d'Olives gedroogde ham
- 250 g mozzarella
- 250 g tapenade van zwarte olijven
- peper en zout
- 2 dl Duroc d'Olives olijfolie

Werkwijze

Bak het filetgebraad rondom mooi bruin in wat olijfolie. Snijd de filet in de lengte doormidden, maar niet volledig, zodat je de filet kan openvouwen. Vul het gebraad met de sneetjes mozzarella en de tapenade van olijven. Vouw terug toe en omwntel met de sneetjes gedroogde ham. Plaats in een ovenschaal met wat olijfolie erover en gaar 1u15 op 160° in de oven. Bak de mix van champignons mooi bruin in wat olie. Kook de penne beetgaar. Voeg de gebakken champignons eraan toe en roer om. Serveer met sneetjes van het Orloffgebraad.



Folder “Bakken & braden”, met handige bak & braadwijzer!

Hoe bak je een steak sappig saignant? Op hoeveel graden braad je een rosbief? Hoelang moet een varkensgebraad in de oven? Ontdek in onze folder eenvoudige bak- en braadtips om vlees nog lekkerder klaar te maken. Inclusief een handige bak & braadwijzer! Als zelfstandige slager, kan je deze folder aanbieden aan je klanten door een pakket te bestellen via onderstaande invulstrook.

BAK & BRAADFOLDER MET HANDIGE BAK & BRAADWIJZER!

Hou jij ook van een stukje vlees met een smakelijk en krokant korstje? Of van een gebrad dat alle tijd heeft gekregen om te garen in de oven? In onze folder ontdek je hoe je vlees van bij ons zo lekker klaar maakt dat het smelt op je tong.

Bakken en braden zijn twee uitstekende manieren om het beste uit vlees naar boven te halen.

Daarom geven we je graag wat tips.

Zodat je maximaal geniet en profiteert van al het goede dat

in vlees zit. De bak- en braadtips kan je makkelijk toepassen. Er is bovendien genoeg variatie: van steak tot rosbief, van varkenskotelet tot gebrad.

Als handige keukenhulp vind je alles samengevat in een handige bak & braadwijzer. Die zit

achteraan in de folder. Je hoeft maar te draaien en je weet meteen hoe je vlees



perfect bereidt.

INSTRUCTIEFILMPJES BAKKEN EN BRADEN OP ONZE WEBSITE

Om de bak- en braadtechnieken volledig onder de knie te krijgen, heeft VLAM instructiefilmpjes. Hierin wordt stap voor stap uitgelegd hoe je een rosbief en varkensgebraad perfect kan braden in de oven. Daarnaast kom je te weten hoe je een steak en kotelet volgens de regels van de kunst bakt in de

pan.

De instructievideo's vind je op www.lekkervanbijons.be/vlees/bereiden.

BESTEL JE PROMOTIEPAKKET

Het promotiepakket bevat 120 brochures. Het pakket is verkrijgbaar zolang de voorraad strekt. Als je hierin geïnteresseerd bent, kan je dit aanvragen via het bestelformulier of via carine.vos@

BESTELFORMULIER FOLDER BAKKEN EN BRADEN

terug mailen naar carine.vos@landsbond-beenhouders.be of faxen naar 02/736 64 93

Naam..... Voornaam:

Straat + nr:

Gemeente + postnummer:

Sluitingsdag:..... Tel:.....

Datum..... Handtekening:

100 %
BELGISCH

#kooplokaal

Jouw klant koopt lokaal,
jij dan toch ook!

BELGISCH WAGYU

GEMARINEERDE WAGYU MET KORIANDE

INGREDIENTEN

- 1 kopje (250ml) lichte sojasaus
- 1/4 kop (55g) bruine suiker
- 1 eetlepel Worcestershire saus
- 1/4 kop (60ml) sushi azijn
- 1 theelepel chilivlokken
- 2 theelepels Dijon mosterd
- 1kg waygu rok steak

Koriander dressing

- 1 bos koriander bladeren: gehakt, plus extra takjes om op te dienen
- 1/4 kop (60ml) zonnebloemolie
- 2 eetlepels limoensap, plus limoenpartjes om te serveren
- 1 lange rode chili, zaden verwijderd, gehakt
- 1 eetlepel vissaus
- 1 theelepel geraspte palmsuiker of bruine suiker

BEREIDING

Meng de soja, suiker, Worcestershire saus, sushi azijn, chili en mosterd in een ondiepe, niet-metalen schotel. Kloppen om de mosterd op te lossen, dan op smaak brengen met zeezout en vers gemalen zwarte peper. Voeg het rundvlees toe en laat verder marineren in de koelkast, draaien een keer, voor 1-2 uur. Voorverwarm de oven op 180°C en verwarm een grillpan. Grill het rundvlees voor 2-3 minuten aan elke kant tot verschroeit.



Breng dan over naar een bakplaat en rooster het gedurende 10-12 minuten voor medium/saignant of tot gewenste gaarheid naar uw wens.

Losjes bedekken met aluminiumfolie, dan laten rusten voor 10 minuten.

ONDERTUSSEN

Meng intussen de gehakte koriander, zonnebloemolie, limoensap, chili, vissaus en suiker in een kom, roer goed om de suiker op te lossen.

Voeg eventueel rundvlees rustende sappen toe aan de saus en roer om te combineren.

Snijd het rundvlees van het bot en garneer met takjes koriander. Serveer met koriandersaus en limoenpartjes.



Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

Filip Meysmans
+32 474 51 61 35
info@hofvanossel.be
www.hofvanossel.be

NOODLE SALADE MET WAGYU

INGREDIËNTEN

200 g Wagyu dikke bil

Marinade

1 eetlepel bruine suiker
1 eetlepel rode miso-pasta
½ kop dashi voorraad
½ kop Japanse natriumarme sojasaus
½ kopje mirin
½ theelepel gepekeld gember
1 theelepel sesamzaadjes

Noodle salade

200 gram Soba-noedels
1 lente-ui gehakt
1 radijs fijn gesneden
Verse Daikon gesneden in plakjes gesneden lucifers
1 kopje shiitake-paddenstoelen
2 eetlepels gember sap

Afwerking

Bonito vlokken
Kervel

BEREIDING

Neem een kleine biefstuk van Wagyu Rundvlees en breng op smaak met zout en peper. Gebruik een stuk vet van het Wagyu vlees in de pan (of in wat olie). Schroeï de biefstuk voor één minuut aan elke kant. In een grote kom, voeg 1 eetlepel rode Miso pasta, ½ kopje dashi, 1 eetlepel bruine suiker en Japanse sojasaus.



Voeg ½ theelepel gember vloeistof en een ½ kop mirin (Japanse witte wijn) toe.

Meng de ingrediënten samen, voeg een theelepel sesamzaad onder het roeren tot je een gladde marinade saus creëert.

Zet 100 ml van het marinade mengsel opzij: dit is te gebruiken als dressing voor de salade.

Voeg het rundvlees toe aan de marinade en draai tot de marinade doorweekt is, en laat rusten gedurende 10 minuten.

Kook de soba noedels naar de instructies op het pak, let op dit duurt niet erg lang dus zorg ervoor dat je de dressing en de groenten eerst bereid.

Giet de gekookte noedels af en doe in een kom, voeg de shitake champignons, radijs, daikon, lente-uitjes, gember en dressing toe. Meng zachtjes samen om te combineren.

Plaats in het midden van het bord.

Snijdt het rundvlees & leg over de noedels, garneer met bonito & kervel.

WAGYU MET CHAMPIGNONS

SUKIYAKI SAUS

50 ml sojasaus
50 ml mirin
50 ml sake
25 g suiker

INGREDIËNTEN

200 g Wagyu, fijngesneden
120 g ui, in plakjes
100 g tofu, in 4 stukken gesneden
40 g shiitake-paddenstoelen
40 g enoki-paddenstoelen
40 g nameko-paddenstoelen
40 g prei, diagonaal in dikke plakjes gesneden
40 g Chinese kool, gehalveerd
20g mizuna

WERKWIJZE

Meng voor de sukiyakisaus de sojasaus, mirin, sake en suiker samen in een pan en roer goed tot alles goed gemengd is.

Snijdt met de punt van een scherp mes decoratieve



inkepingen in de shiitake-paddenstoel en voeg deze samen met de andere champignons, uien, prei, chinese kool en tofu.

Zet op middelhoog vuur en breng aan de kook, doe dan het rundvlees in de pan, dek af met een deksel en laat 3-5 minuten zachtjes sudderen.

Haal de pan van het vuur en verwijder het deksel, zet midden op tafel en garneer met het mizuna-blad en serveer direct uit de pan.



100 %
BELGISCH

#kooplokaal

Jouw klant koopt lokaal,
jij dan toch ook!

BELGISCH WAGYU



- Lokaal gekweekt voor de **slager-vakman**
- Waarom Importeren als het hier beter is?
Japanse topkwaliteit naar wens van de Europese consument
- Dé nieuwste **smaaksensatie** in het rundvlees
- Past perfect binnen de nieuwe vleescultuur
“eet bewust, eet beter”
- **Korte en directe keten** van boer tot slager:
samen kunnen we uw klant verwennen!
- Word nu **onze ambassadeur** en ontvang
gratis publiciteit voor jouw zaak in jouw regio!



HOF VAN OSSEL
WAGYU BEEF

Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

Filip Meysmans
+32 474 51 61 35
info@hofvanossel.be
www.hofvanossel.be

Feestelijk gevulde kip, da's kiplekker!

LEKKER
VAN BIJ
ONS

Gevulde kip is een klassieker op feestjes maar ook op doordeweekse dagen voelt dit gerecht zich kiplekker op de eettafel. Ga je voor een volledige gevulde kip of liever voor gevulde kipfilets? Wij hebben tips en recepten voor de lekkerste gerechten.

ZO BEGIN JE AAN EEN VOLLEDIGE GEVULDE KIP

- Voor gevulde kip heb je een volledige, ontbeende kip nodig.
- Spoel de kip niet af voor je begint te koken. Dep ze eventueel droog met een stukje keukenrol.
- Voor een extra smaakmaker maak je het vel zachtjes los van de kip en stop je hier kruiden in (zoals rozemarijn en tijm). Duw met je vingertoppen voorzichtig onder het borstvel zodat dit loskomt, en duw vanaf de borst ook het vel los van de poten. Let op dat je het vel niet stukmaakt. Tip: rozemarijn is ook heerlijk als je het eerst in olie wentelt en enkele minuten mee laat garen in de oven. Zo worden de kruiden lekker knapperig.
- Maak de gevulde kip in de oven klaar. Leg de kip altijd met de borst naar beneden in de braadslede zodat het vlees sappig blijft.

IN 3 TIPS NAAR DE LEKKERSTE GEVULDE KIPFILET

- Maak je kipfilets extra smaakvol door ze op voorhand te marinieren. Een paar uurtjes in de koelkast is genoeg. Voeg zeker ook een zuur ingrediënt toe aan de marinade. Dit kan azijn, citroen of yoghurt zijn en geeft niet alleen extra smaak, maar maakt het vlees ook malser.
- Wil je een rollade maken? Snijd de kipfilet net niet helemaal tot onder open. Plooi vervolgens de filet open zodat hij dubbel zo groot wordt. Leg de kipfilet op een stukje plastic folie, schep de vulling erop, en rol het vlees op. Doe nu de folie zo strak mogelijk om de gevulde kipfilet. Zet een ruime pot water op een zacht vuur, leg de ingepakte rollade in het water en laat ze rustig garen (ongeveer 40 minuten, blijf onder het kookpunt). Je kan ook een stoomoven gebruiken, dat duurt zo'n 30 minuten op 70°. Met cocktailprikkers of keukentouw maak je de rollade vast.
- Voor een gevulde kipfilet snijd je het vlees tot net onder het midden door, te beginnen bij de dikke kant. Daarna plooi je de kipfilet open, vul je de binnenkant op en plooi je hem terug dicht. Ook hier zijn cocktailprikkers of keukentouw handig om alles bij elkaar te houden. Of nog beter: rol de gevulde kipfilet in een plakje ham. Succes gegarandeerd!

GEVULDE KIPFILET IN DE OVEN

- Heb je een etentje gepland en wil je zo weinig mogelijk in de keuken staan? Maak de gevulde kipfilet dan op voorhand klaar en bewaar hem (rauw) in de koelkast. Vergeet niet om hem af te dekken met aluminium- of plasticfolie.
- Leg de gevulde kipfilet in een braadslede, kruid goed af met peper en zout of kippenkruiden, en laat hem ongeveer 30 minuten garen op 180°. Vermijd dat de gevulde kipfilet aan de braadslede kleeft door bakpapier of olie te gebruiken.

- Afwerkingstip: strooi een laagje geraspte kaas over de gevulde kipfilet voor je hem in de oven schuift. Zet de laatste minuten de ovengrill op voor een knapperig krokant kaaskorstje.

GEVULDE KIPFILET OP DE BARBECUE

Chicken tonight! Niets zo lekker als barbecueën op een zwoele avond. Als je gevulde kipfilet op de barbecue maakt, pocheer of stoom je de kip best eerst (ongeveer 15 minuten op 100°). Zo moet de kip alleen nog aangekorst worden; door de hoge temperaturen kan de buitenkant anders aanbranden terwijl de binnenkant nog rauw is. Hetzelfde geldt als je gevulde kipfilet grilt in de pan.

GEVULDE KIPFILET MET SPINAZIE, KAAS... JIJ KIEST!

Met de garnituur van je gevulde kip kan je naar hartenlust combineren. Gevulde kipfilet met spinazie, kaas, champignons... Je kiest zelf jouw favoriete combo.

RECEPTEN

KIP IN DE OVEN MET GROENTEN EN AARDAPPELEN



Een hele kip in de oven klaarmaken is helemaal niet moeilijk. Breng de kip op smaak met lekkere kruiden en aromaten en

laat de oven al het werk doen. Dan nog even geduld en je geniet van geroosterde kip en groenten.

Ingrediënten

1 kip (ong. 1,2 kg)
 2 dl kippenbouillon
 1 bol knoflook
 4 takjes verse tijm
 4 takjes rozemarijn
 2 citroenen
 2 el boter
 3 el honing
 1 el mosterd
 6 el olijfolie
 peper en zout

Voor de groenten

½ knolselder
 1 venkel
 4 rode bieten
 400 g wortelen
 400 g pastinaak
 600 g aardappelen (vastkokend)
 1 bol knoflook
 olijfolie

Recept

Haal de kip een uurtje op voorhand uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.

Verwarm de oven voor op 225 °C

Meng het citroensap van 2 citroenen met 3 el olijfolie en stevig wat peper en zout. Wrijf de kip in met het gekruide citroen-olijfoliemengsel, zowel de binnen- als de buitenkant.

Vul de kip met de uitgeknepen citroenen, een bol knoflook (middendoor gesneden) en de 2 takjes verse tijm en rozemarijn.

Maak de groenten schoon en snijd in grove stukken. Schil de aardappelen en snijd in stukken. Leg de groenen en de aardappelen in een ovenschaal en overgiet met wat olijfolie, kruid met peper en zout.

Snijd de resterende bol knoflook middendoor en leg tussen de groenten, samen met 2 takjes tijm en rozemarijn. Neem een grote ovenschaal en leg de kip op de groenten, op de borstzijde.

Schuif de kip in de oven en stel de oventemperatuur terug in naar 175 °C

Draai de kip na 20 minuten om en hussel de groenten voorzichtig door mekaar. Rooster de kip nog 30 tot 40 minuten, lepel er af en toe wat braadvocht over om uitdroging te voorkomen.

Meng 3 el olijfolie met boter en honing, bestrijk hiermee de kip gedurende de laatste 20 minuten.

Steek een satéprikker in het dikste deel van de kip (bij dijbeen) om de gaarheid te controleren. Zet de kip terug in de oven als er roze vocht vrijkomt. Test na 10 minuten opnieuw: pas bij helder sap is de kip geheel gaar.

Haal de kip uit de oven, dek af met aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten vooraleer aan te snijden.

Schik de kip en de groenten op een mooie schaal en schep het overtollige vet uit de braadslede.

Giet de bouillon in de braadslede of een steelpannetje, lepel er

de mosterd bij en voeg 1 el honing toe. Laat de jus nog even inkoken.

Breng op smaak met peper en zout en serveer het sausje bij de kip en de groenten.

KIPFILET MET HONING



Wie denkt dat deze kipfilet met honing mierzoet is, heeft het mis. Dankzij het chilipepertje en de barbecuesaus geniet je van een licht zoet en pikant sausje.

Ingrediënten

4 kipfilets
 1 rood chilipepertje
 1 teen knoflook
 500 ml kippenbouillon (van 1 blokje)
 150 g barbecuesaus + wat extra
 75 g honing
 olijfolie
 peper en zout

Voor de salade:

100 g veldsla
 1 rode ui
 100 g jonge kaas, in blokjes
 1 el balsamicoazijn
 2 el olijfolie
 peper en zout

Recept

Leg de kipfilets in een pan en overgiet met de kippenbouillon. Leng eventueel aan met water tot de filets net onderstaan.

Breng aan de kook, zet het vuur zachter en laat alles 10 minuten pocheren, net onder het kookpunt. Laat uitlekken.

Snipper het chilipepertje en de knoflook. Meng ze met de barbecuesaus, de honing, peper en zout.

Spoel en droog de veldsla. Pel de ui en snij 'm in ringen.

Meng ze met de veldsla en de kaasblokjes. Roer een dressing van de olijfolie, de balsamicoazijn, peper en zout. Schep door de salade.

Vet het barbecuerooster in met olie. Bestrijk de kipfilets met het honingmengsel en grill ze goudbruin: bestrijk ze ondertussen weer af en toe met het honingmengsel. Serveer de kip met de salade. Lekker met een aardappel in de schil en nog wat extra barbecuesaus.

GEVULDE KIP OP ZIJN FRANS



Ingrediënten

1 flinke ontbeende kip
 2 sjalotten
 1 pakje beukenzwammen
 1 pakje oesterzwammen
 750 g gehakt van gevogelte
 1 ei
 6 el broodkruim
 4 el gesneden gedroogde abrikoos
 4 el gehakte pistachenoten
 1 ui
 1 grote wortel
 1 takje selder
 1 dl witte wijn
 4 ontvelde en ontpitte tomaten
 boter
 ½ el fijngesneden rozemarijn
 verse dragon
 nootmuskaat of foelie
 cayennepeper
 peper en zout

Recept

Verwarm de oven voor op 160°C. Stoof de gesnipperde sjalotten glazig. Voeg de gesneden paddestoelen toe en kruid met de rozemarijn. Bak kort maar hevig. Voeg de paddestoelen bij het gehakt. Doe er het ei, broodkruim, de gedroogde abrikoos en pistachenoten bij. Kruid flink met peper en zout, nootmuskaat of foelie en cayen-

nepeper. Vul de borst en de dijen van de kip met het gehakt en naai dicht met keukengaren.

Kruid de kip met peper en zout en kleur rondom in hete boter. Leg er grof gesneden ui, wortel en selder rond en de in stukken gesneden karkas. De groenten zorgen ervoor dat de boter niet verbrandt, de karkas voor een lekkere saus.

Blus met de witte wijn en leg er de tomaten op. Bak drie kwartier tot een uur in een oven op 160°C. Overgiet regelmatig met het braadvocht. De kip is gaar wanneer het vocht dat er uit loopt, helder is. Je kan ook met een vleesvork tot in de kern prikken en die enkele seconden laten zitten. Zet de vork vervolgens tegen je lippen. Als die warm aanvoelt is de kern gaar. Terwijl we de kip laten rusten, kunnen we de saus afwerken. Giet het braadvocht door een zeef en ontvet. Laat verder inkoken en werk af met enkele klontjes koude boter en fijngesneden dragon.

Serveer de kip met een Provençaals ovenaardappeltje.

GEVULDE KIP MET HAM, WORTEL EN SPINAZIE



Kipfilet leent zich perfect om te vullen en op te rollen. Deze gevulde kip met ham, wortel en spinazie wordt zo een echte smaakbom.

Ingrediënten

100 g gekookte ham
 400 g kipfilet
 100 g spinazie
 200 g wortelen
 boter

Recept

Snijd de kipfilet door in de helft. Leg de halve kipfilet op een vel keukenfolie. Sla hem plat met een keukenplankje. Leg op elk lapje kipfilet een sneetje gekookte ham. Snijd de uiteinden van de wortelen. Schil ze. Leg ze gedurende 5 minuten in kokend water. Spoel de spinazie schoon. Dep droog. Bedek de plak ham met spinazie. Leg daarop een wortel. Rol de kipfilet op. Steek vast met een houten prikker. Schroei de kipfilets dicht in hete geklaarde boter en laat rustig 20 minuten garen met het deksel op de pan. Verwijder de houten prikker en snijd de kipfilets in schijfjes. Serveer met aardappelpuree en seizoensgroenten.

de Belgische Beenhouwerij



KALENDER

7/02/2021 tot 9/02/2021	Saveurs & Métiers Namen
21/03/2021 tot 23/03/2021	Tavola Kortrijk
27/04/2021	Dag van de West-Vlaamse slager
26/09/2021 tot 29/09/2021	Meat Expo 2021 Kortrijk Xpo

NATIONALE NAJAARSINFOAVONDEN

12/10	Gent : Zwijntjeshof, Zevekotestraat, 16 te 9940 Evergem
15/10	Oost-Vlaanderen : De Wiek, Zandbergplein te Zele
26/10	Antwerpen: Adhem Hotel, Jagersdreef 1, 2280 Grobbendonk
16/11	

**AFGELAST WEGENS
CORONA EN VERPLAATST
NAAR HET VOORJAAR 2021**

8500	West Kortrijk, Doorniksesteenweg 220, Kortrijk
30/11	COOVI: Emile Grysonlaan 1 - Anderlecht
1070	
10/12	Moeskroen : Zaalte boven café recht over de kerk, Dorpstraat 9, Moeskroen.

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN

Onze volgende uitgave verschijnt op 15/11/2020. Alle artikels, mededelingen, kleine aankondigingen, bestemd voor dit blad, dienen uiterlijk in ons bezit te zijn voor 05/11/2020. Teksten die na die datum toekomen, worden verschoven naar de uitgave van december 2020.

NIEUWE PRIJSVORKEN VOOR EEN NIEUWE VERKOOPPERIODE

Uw geldende verkoopprijzen voor deze nieuwe verkoopperiode moeten worden berekend op basis van de inkooprijzen van bijgaande referentieperiode van 4 weken.

VANAF MAANDAG 19 OKT 2020

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE

14/09/20 tot 20/09/20

21/09/20 tot 27/09/20

28/09/20 tot 4/10/20

5/10/20 tot 11/10/20

Te gebruiken prijsvorken

RUNDVLEES

Cat	Half dier	Achterkwartier	Voorkwartier
1	€ 6,23 en +	€ 7,94 en +	€ 3,68 en +
2	€ 5,61 tot minder dan € 6,23	€ 6,81 tot minder dan € 7,94	€ 3,23 tot minder dan € 3,68
3	€ 4,41 tot minder dan € 5,61	€ 6,03 tot minder dan € 6,81	€ 2,71 tot minder dan € 3,23
4	€ 3,56 tot minder dan € 4,41	€ 5,55 tot minder dan € 6,03	€ 2,47 tot minder dan € 2,71
5	minder dan € 3,56	minder dan € 5,55	minder dan € 2,47

VARKENS vlees

Cat.	Half dier
1	€ 2,21 en +
2	€ 2,09 tot minder dan € 2,21
3	minder dan € 2,09

NIEUWE PARTNER

Absolutedyou BV
Oostendsebaan 100, Gistel

Contactpersoon: Jens Sys - jens.sys@absolutedyou.be
Bij interesse vrij te mailen.



Wij besparen u tijd door de volledige loonadministratie over te nemen van uw personeel.

Onze verantwoordelijkheden: Opmaak contracten, Dimona aangifte, Correcte verloning, Verzekeringen. En zoveel meer!

Wens jij ook meer tijd voor de zaak, familie of geliefden? Geniet van de korting voor leden van 5 punten! Benieuwd naar de mogelijkheden? Neem gerust contact.

Website: www.absolutedyou.be

Kalkoenhaasjes met balsamico tijmsaus

recept voor +- 10 à 11 kg



5 kg kalkoenhaasjes
2,7 l **Verstegen Balsamico Tijmsaus**
1 l **Verstegen Jus kant & klaar**
1 kg gestoofde champignons
½ kg wortelschijfjes (beetgaar)
½ kg uisnippers of sjalot
Verstegen Stoofvleeskruiden of
Verstegen Biefstukkruiden
Verstegen Tijm vriesgedroogd

Kruid de haasjes met Biefstukkruiden of Stoofvleeskruiden en Tijm vriesgedroogd. Kleur mooi aan in boter. Stoof de ui of sjalot even mee. Voeg bouillon of keukenwijn of streekbier toe naar keuze. Laat ½ u sudderen. Voeg de Balsamico Tijmsaus en de Jus kant & klaar toe en laat nog ½ u verder sudderen. Bind tot gewenste dikte en werk af met de wortelen en champignons.

Topmatch met de spruitjes spies.



WIL JE DIT VACUÛM GAREN ?

VOEG 100 G VERSTEGEN BINDING DS EN 50 G VERSTEGEN SOUS VIDEMIX BRUIN VERO TOE. BOUILLON IS NIET NODIG, NAAR SMAAK EVENTUEEL 1 FLESJE STREEKBIER.



Spruitjes spiezen

TOPPER

recept voor 20 stuks

160 spruitjes
geblancheerd (niet te ver laten
koken) of diepvries
80 fijngesneden gerookte
speklapjes of reepjes
80 g **Verstegen
World Grill Moutarda**

Rol de speklapjes op.
Maak brochettes met de spruitjes
en het spek.
Strijk in met de World Grill
Moutarda.
De World Grill Moutarda kan
ook vervangen worden door de
World Grill Basic Seasalt &
Lampong Pepper gemengd met
graanmosterd.

Perfekte match met de kalkoen-
haasjes
met Balsamico Tijmsaus.

Bloemkoolbroodje

recept voor +- 3,5 kg

10 mini bloemkooltjes vers
2,5 kg gemengd gehakt
(gekruid)
250 g geraspte kaas (wij kozen
jong belegen
maar cheddar kan ook)
10 g **Verstegen Chermoula**
10 g **Verstegen Yedi Baharat**
Verstegen World Grill
African Sunshine
pijpajuin

Pocheer de bloemkooltjes 5 minuten in ruim gezouten water en dep droog.
Meng het gehakt met de kaas, pijpajuin, Chermoula en de Yedi Baharat. Omwikkel de bloemkooltjes met het gehakt maar laat de onderkant vrij.
Strijk in met de World Grill African Sunshine maar laat ook nu de onderkant vrij.

Side dish: Vergeten groenteweelde

TIP VOOR EXTRA SMAAK

MENG ONDER HET GEHAKT 50 G GEROOSTERDE POMPOENPITTEN.



Eendenborst met champignon- pepercreme

10 stuks eendenborst
1 Verstegen Peppersaus
warm up
Verstegen
Biefstukkruiden
1 kg champignons
gebakken
Verstegen Roze
bessen of Verstegen
4 Seizoenenpeper

Maak de eendenborsten panklaar. Snij overtollig vet weg en kerf resterende vet mooi wafelgewijs in. Snij de eendenborst schuin door in de hoogte. Bak de eendenborsten aan op vetkant 2 min. en dan op vleeskant 2 min. Laat rusten en terugkoelen. Meng de peppersaus met de champignons. Presenteer de eendenborst met de saus. Werk af met Roze bessen of 4 Seizoenenpeper.

KNOLSELDERFRIETJES

SNIJ FRIETJES VAN KNOLSELDER EN MENG MET WORLD GRILL BASIC SEASALT & LAMPONG PEPPER. BAK 20 MIN. OP 180 GRADEN.

VARIANT ASIAN STYLE

VERVANG DE PEPPERSAUS WARM UP DOOR ½ L VERSTEGEN CONNOISSEUR ASIAN BLACK PEPPER SAUCE MET ½ L CULINAIRE ROOM OF KOKOSMELK.



HAVE A TASTY

Fall and Winter

NAJAARSTOPPERS



**Meer info
of recepten?**

Contacteer uw
Verstegen-
vertegenwoordiger.

Enjoy great taste