RECEPT

GESTOOFDE KONIJNENBOUT

Kerstrecept van Els:

Nodig voor 4 konijnenbouten:

1 citroen
1 ui, gesnipperd
50 gram roomboter
200 gram vetspek, blokjes (gerookt & gezouten)
1 kopje lauw water

Extra toevoegingen:
3 teentjes knoflook
1 potje tomatenpuree óf 1 kopje witte wijn

Bereidingswijze

De konijnenbouten inwrijven met citroensap, peper, zout, gesnipperde uitjes (en 3 teentjes knoflook).
Dit één nacht afgedekt in de koelkast laten intrekken. Het vlees aanbraden in een klontje roomboter. Na het aanbraden het vlees uit de pan halen en afblussen met een kopje lauw water of een kopje witte wijn. Voor een lekkere jus kan er na het aanbraden nog tomatenpuree worden vermengd met het braadvocht.
Het vlees terugleggen in het braadvocht en de losgekomen sappen ook, dan de vetspek blokjes toevoegen. Dit zachtjes laten sudderen (2,5 à 3 uur) op laag vuur of in de oven in een gesloten schaal op 125 graden.

Smakelijk!

Slagerij Christiaanse
centrum voor gastronomie

FRESH! VERSMARKT LEIDSENHAGE

WWW.SLAGERIJCHRISTIAANSE.NL
LIGUSTER 83-85 | LEIDSCHENDAM | 070 327 9665
WINKELCENTRUM FRESH-LEIDSENHAGE | MALL OF THE NETHERLANDS

WILD & KALKOEN

Het is ook mogelijk om uw bestelling telefonisch aan ons door te geven.
U kunt ons bereiken op het telefoonnummer 070.3279665
Of bestel per email: bestellingen@slagerijchristiaanse.nl

HERT

		aantal
817	Herten biefstuk (120/140 gram)	
817	Herten biefstuk (140/160 gram)	
817	Herten biefstuk	
764	Herten goulashvlees (1 kg)	
659	Hertenrugfilet (botermals)	

HAAS

		aantal
765	Hazenrugfilet (2 x 125 gr.)	
769	Hazenrug (gevliesd 500 gr.)	
802	Hazenbout (320/360 gr.)	
753	Hazenbout poulet (1 kg)	

EEND

		aantal
539	Tamme eend man (3.0 kg)	
564	Tamme eend vrouw (1.7 kg canette)	
558	Tamme eendenborstfilet (380/340 gr.)	
569	Tamme eendenbout (2 x 225 gr.)	
773	Wilde eend (600/700 gr.)	
618	Wilde eendenborstfilet (2 x 50-80 gr.)	

KONIJN

		aantal
485	Wild konijn heel (800/1200 gr.)	
187	Tam konijn heel (1 tot 3 kg)	
161	Tam konijn bout (220/250 gr.)	

KANT EN KLAAR WILD

		gewicht
945	Hazenpeper (maaltijd met aardappelpuree)	
946	Hertengoulash (maaltijd met aardappelpuree)	
672	Gekonfijte eendenbout	

WILD SPECIALITEITEN

		aantal
562	*Gevulde kalkoen (semi ontbeend 3/3.5 kg)	
177	Kalkoendijrollade gevuld (v.a. 400 gr.)	
464	Parelhoen gevuld (1.5 kg)	
517	*Gevulde kipfiletrollade (v.a. 400 gr.)	
489	*Gevulde kip in braadzak (1.7 kg)	
813	Eendenrollade (met sinaasappel en tijm 750 gr.)	

* Kipgehakt, notenmix, krenten, rozijnen, honing en cranberry compote

GEVOGELTE

		aantal
696	Fazant man (800 gr.)	
694	Fazant vrouw (700 gr.)	
320	Fazantfilet (2 x 100 gr.)	
594	Parelhoen (1000 gr.)	
790	Parelhoen bout (per 2 = 450 gr.)	
804	Parelhoen filet (met vleugel 2 x 200 gr.)	
796	Patrijs (250/350 gr.)	

KALKOEN

		aantal
132	Kalkoen (2.5 - 9+ kg)	
In de categorie met een 500 gr. afwijking mogelijk vanaf 2.5 kg oplopend per 500 gr. tot 10 kg		
2.5/3	5/5.5	
3/3.5	5.5/6	
3.5/4	6/6.5	
4/4.5	6.5/7	
4.5/5	7/7.5	
137	Kalkoendij (pak c.a. 2 kg)	
337	Kalkoen filetrollade (v.a. 400 gr.)	

Wij ontvangen uw bestelling graag uiterlijk dinsdag 19 december

Afhalen voor kerst: Zaterdag 23 december tussen 10.00 en 18.00 uur
Zondag 24 december tussen 7.00 en 16.00 uur
Dinsdag 26 december (2e Kerstdag) tussen 12.00 en 18.00 uur
Maandag 25 december (1e Kerstdag) zijn wij gesloten
Andere dag afhalen graag in overleg

Uw naam:			Medewerker:
Telefoonnummer:			
Datum ophalen:	☐ 24 december	☐ 26 december	Tijd: