

VLEESBROOD MET GESTOOFDE VENKEL EN SPEK

 4 PERSONEN

600 G GEMENGD GEHAKT 12 SNEETJES SPEK ½ VENKEL 2 SJALOTTEN
1 TEENTJE KNOFLOOK 2 TAKJES TIJM 1 TAKJE ROZEMARIJN
2 À 3 EL PANEERMEEL 1 EI 1 EL OLIJFOLIE PEPER ZOUT

 BEREIDING
60 min

 LEKKER
VOOR ERBIJ

(Homemade) pickles
zie recept op lekkervanbijons.be
1 bussel radijsjes
Een bakje tinkers
1 pakje roomboter
Zuurdesem stokbrood
Lekkere dip

BIJ JOUW SLAGER

4 sneetjes gekookte
BBQ-ham
4 sneetjes gedroogde ham
4 sneetjes Filet d'Anvers
200 g droge worstjes
1 snede kop ca. 1 cm
1 snede smeerpaté ca. 1 cm
1 zwarte & 1 witte pens



- 1 Verwarm de oven voor op 180°C.
- 2 Pel de sjalot en de knoflook en snipper fijn. Snipper de venkel eveneens fijn.
- 3 Zet een pannetje op het vuur met olijfolie en fruit de knoflook, sjalot en de venkel. Laat afkoelen. Hak ondertussen de tijm en rozemarijn fijn.
- 4 Meng het gehakt met het eitje, gestoofde venkel, paneermeel en fijngehakte kruiden. Kruid het geheel met peper en zout.
- 5 Vorm het gehakt tot een mooi 'broodje'. Bekleed het met de reepjes spek en bak het in de oven gedurende 45 minuten.



KRANS VAN WORSTENBROODJES

 4 PERSONEN

 BEREIDING
60 min

 VOOR DE
FRISSE DIP

1 kl harissa
1 dl yoghurt
Zeste en sap van 1 limoen
Peper
Zout

500 G GEMENGD GEHAKT 1 SJALOT 1 EI (+ 1 EIDOOIER)
3 EL PANEERMEEL 1 KL GARAM MASALA 2 À 3 VELLEN BLADERDEEG

- 1 Pel en snipper de sjalot fijn.
- 2 Meng het gehakt met de sjalot, het ei, paneermeel, garam masala en kruid met peper en zout. Rol ongeveer 20 balletjes van het gehakt en rol deze daarna verder tot kleine worstjes.
- 3 Verwarm de oven voor op 180°C.
- 4 Snijd elk plakje bladerdeeg in repen van ongeveer 4 cm op 8 cm. Leg er een worstje op en rol op tot je het volledig omwikkeld hebt.
- 5 Bedek een bakplaat met een vel bakpapier. Plaats in het midden een vuurvast kommetje (diameter 7 cm) en leg alle worstenbroodjes in een cirkel rond het kommetje. Werk in 2 rijen. Roer de eidooier los en bestrijk de worstenbroodjes met het losgeklopte ei.
- 6 Bak de krans gedurende 30 minuten in de voorverwarmde oven.
- 7 Maak ondertussen het sausje: lepel de harissa bij de yoghurt en voeg het limoensap en zeste toe. Breng op smaak met peper en zout.

LEKKER
VAN BIJ
ONS

lekkervanbijons.be

V.U.: Filip Fontaine, VUAM - Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing vzw, Koning Albert II-laan 35 bus 50 | 1030 Brussel RPR Brussel



LEKKER
VAN BIJ
ONS

ABSOLUTE WERELDTOP, OOK AAN TAFEL.

Belgisch vlees, dat is wereldklasse. Net zoals ons nationaal elftal. Geniet tijdens het EK dus ook aan tafel van deze pure topkwaliteit. Ontdek waarom vlees van bij ons de beste speler op de markt is, op lekkervanbijons.be



KIPKROKETJES MET VERSE TARTAARSAUS

4
PERSONEN

BEREIDING 1 u
(+ 1 u pocheren
+ 2 u opstijven)

VOOR DE BOUILLON: 1 KIP VAN 1,4 KG 2 BLOKJES GROENTENBOUILLON

VOOR DE KIPKROKETTEN: 500 G KIPPENVLEES VANUIT DE BOVENVERMELDE BOUILLON 2 BLAADJES GELATINE 50 G GEMALEN OUD BRUGGE KAAS 2 EIEREN SAP EN ZESTE VAN ½ CITROEN ENKELE TAKJES PLATTE PETERSELIE ENKELE TAKJES BIESLOOK 30 G BOTER 40 G BLOEM PEPER ZOUT

VOOR HET PANEREN: 100 G BLOEM 2 EL MAÏZENA 4 EIWITTEN 200 G PANKO

VOOR DE TARTAARSAUS: 3 EL MAYONAISE 3 EL YOGHURT 5 G BIESLOOK 5 G PLATTE PETERSELIE 5 ZILVERUITJES 5 AUGURKJES 5 G DRAGON 5 G DILLE

VOOR DE BOUILLON

- 1 Zet een grote pot op het vuur met de kip, de bouillonblokjes en voeg water toe tot de kip onder staat. Breng aan de kook en laat de kip een uurtje pocheren in de hete bouillon.
- 2 Haal de kip eruit en laat kort afkoelen.
- 3 Schep al roerend 250 ml bouillon op met een maatbeker.
- 4 Haal het vel van de kip en pluk het vlees van de kip. Snijd 500 g vlees in stukjes.

VOOR DE KIPKROKETTEN

- 1 Week 2 blaadjes gelatine in koud water.
- 2 Maak de roux: smelt hiervoor de boter, roer de bloem eronder en bak even droog. Blus de roux met de bouillon (250 ml). Klop stevig door tot je een gebonden saus hebt. Laat kort doorkoken op een laag vuurtje.
- 3 Voeg de fijngesneden kip en de gemalen kaas toe. Meng grondig.
- 4 Neem de geweekte gelatineblaadjes uit het water en knijp goed uit. Meng ze onder de vulling en breng op smaak met peper en zout. Haal het geheel van het vuur.
- 5 Snipper de peterselie en bieslook fijn en roer samen met de 2 eieren, het citroensap en de zeste onder de vleesvulling. Giet in een (glazen) ovenschaal, bekleed met boterpapier. Laat minstens 2 u afkoelen en opstijven.
- 6 Haal het vlees uit de schotel en snijd in rechthoekjes van ongeveer 3 cm op 5-6 cm.
- 7 Zet kommetjes klaar om de balletjes te paneren: één met bloem en maïzena, een tweede met eiwit en een snuijfe zout, en een derde met panko. Wentel de blokjes vlees in het kommetje met bloem. Leg ze daarna in het kommetje met eiwit tot ze volledig onder het eiwit zitten en leg ze vervolgens in het kommetje met panko. Rol nog even verder zodat het mooie ovale kroketjes worden. Laat even opstijven in de koelkast.
- 8 Verwarm de friteuse voor op 180°C. Bak de kipkroketjes 5 minuten in de hete olie en laat nadien uitlekken.
- 9 Serveer de kroketjes met de verse tartaarsaus.

VOOR DE TARTAARSAUS

- 1 Snipper de bieslook, peterselie, dragon en dille fijn. Snijd de zilveruitjes en augurkjes in fijne stukjes.
- 2 Meng de yoghurt en de mayonaise en roer er de kruiden onder, samen met de zilveruitjes en augurkjes. Breng op smaak met peper en zout.

NACHO'S MET PULLED BEEF

4
PERSONEN

BEREIDING
40 min
(+ 4u in de oven)

TOPPING

3 gegrilde rode paprika's (bokaal)
1 klein blikje maïs
200 g grof gemalen Nazareth kaas
2 lente-uitjes
1 rode ui
½ rode chilipeper
1 limoen
Enkele takjes koriander
1 zak nacho's natuur Peper
Zout

1,5 KG RUNDVLEES (VLEES UIT DE NEK OF SCHOUDER) 50 G BRUINE SUIKER 1 EL CHILIPOEDER 2 TEENTJES KNOFLOOK 1 KL GROF ZEEZOUT 1 KL GEMALEN PEPER 60 G KETCHUP 60 G MOSTERD

1 DAG OP VOORHAND

- 1 Meng de bruine suiker, chilipoeder, geperste look, peper en zout, mosterd en ketchup. Wrijf er het vlees volledig mee in. Laat het vlees bij voorkeur een nachtje marinieren in de koelkast.

DE DAG ZELF

- 1 Verwarm de oven voor op 120°C.
- 2 Haal het vlees uit de koelkast en doe een deksel op de pot of sluit de ovenschaal af met aluminiumfolie. Plaats ongeveer 4 uur in de oven. Het laatste half uur haal je het deksel van de pot en verhoog je de temperatuur naar 180°C.
- 3 Haal het vlees uit de oven en leg op een snijplank. Gebruik twee vorken en trek het vlees uit mekaar, zodat je hapklare stukjes krijgt.

AFWERKING

- 1 Verwarm de oven voor op 200°C.
- 2 Neem een grote vuurvaste schaal en stel de schotel samen, laag per laag. Start met de nacho's, schep daarop de gesneden rode paprika's, lepel daarop het vlees en bestrooi met de gemalen kaas. Zet kort onder de grill zodat de kaas smelt.
- 3 Pel ondertussen de rode ui en snijd in fijne ringen. Snipper de rode chilipeper en lente-uitjes fijn. Open het blik maïs en spoel met koud water. Laat uitlekken.
- 4 Haal de schaal uit de oven en werk af met de maïs, rode chilipeper, lente-ui, rode ui en koriander.

