

WILDGOURMET

Hertenbiefstuk, eendenborstfilet, parelhoenfilet, wildzwijnbiefstuk.
Gerekend naar 250 gram vlees per persoon

Fondueschotels, steengrillschotels en Chinese fondue zijn ook mogelijk.

Vraag ernaar in de winkel.



MAAK HET COMPLEET

Dit alles kunnen we helemaal compleet maken voor u met:

- Rundvleessalade
- Rauwkostsalade
- Vers fruit
- Diverse sausjes
- Kruidenboter
- Stokbrood



Er kan uiterlijk tot
maandag 19 december
besteld worden.

**Openingstijden
voor kerst**

Zaterdag 24 december
van 07:00 tot 17:00 uur



FIJNE FEESTDAGEN!



Mol, keurslager

Fazantenhof 6, Middelburg
Tel. 0118-615319
www.molmiddenburg.keurslager.nl



Verstand
van lekker
ETEN



FEEST OP TAFEL



Mol, keurslager

molmiddenburg.keurslager.nl

VREUGDEVOL GENIETEN

Een feestelijk diner in een handomdraai op tafel.

Laat u inspireren door een mooie selectie aan heerlijke specialiteiten. Samen maken we de feestdagen bijzonder!



PANCETTAROLLADE MET PECANNOTEN

60 MIN | 4 PERS | HOOFDGERECHT



BENODIGDHEDEN

- 800 g varkensvlees (tussenrib).
- 100 g pancetta, in plakjes
- 200 g ontbijtspek
- 200 ml medium sherry
- 50 g boter
- 2 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 250 g pecannoten
- 50 g paneermeel
- 2 tl tijm, alleen de blaadjes
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 bos basilicum, alleen de blaadjes (enkele blaadjes apart houden voor garnering)
- Peper
- Slagerstouw

TIP!
SERVEER DE ROLLADE
MET EEN VAN ONZE
HEERLIJKE
BIJGERECHTEN

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Leg de plakjes ontbijtspek overlappend op het werkblad. Leg het varkensvlees op de plakjes ontbijtspek en wrijf het in met peper.
3. Maak de vulling door knoflook, 200 g pecannoten, paneermeel, Parmezaanse kaas, tijm en basilicum met de olijfolie te mengen in de keukenmachine.
4. Bak de plakjes pancetta uit in een droge koekenpan en verkruiemel het. Meng dit door de vulling.
5. Smeer de vulling uit over het vlees en rol het samen met de pancetta strak op. Bind het vast met slagerstouw op diverse plaatsen zodat de vulling, het varkensvlees en de ontbijtspek op hun plaats blijven.
6. Verwarm de boter in een ovensafe pan en laat uitbruisen. Bak de rollade om en om bruin aan en blus het af met de sherry. Zet de rollade ongeveer 40 minuten in de oven op een kerntemperatuur van 63 graden.
7. Laat het vlees 10 minuten afgedekt rusten en snijd de rollade in dikke plakken. Serveren met jus, enkele blaadjes basilicum en de resterende pecannoten.

RUNDEVLEES

- Haasbiefstuk
- Kogelbiefstuk
- Biefstuk
- Rosbief
- Entrecote
- Rib eye
- Bavette
- Bavette schuitje
- Caprese el forno

KALFSVLEES

- Kalfshaas
- Kalfsentrecote
- Kalfsoester
- Kalfsschnitzel
- Kalfsfricandeau
- Kalfsschenkel

DIVERSE ROLLADES

Runderbraadrollade

gekruid

Runderfiletrollade

gekruid

Runderfeestrollade

gevuld met kalfsgehakt,
nootjes, tutti frutti en kruiden

Kalfsrollade

gekruid

Varkensfiletrollade

gevuld met tutti frutti en
kruiden

Zwitserse filetrollade

gevuld met rauwe ham
en kaas

Half om rollade varkensfilet

gevuld met biefstuk
en kruiden

Lamsrollade

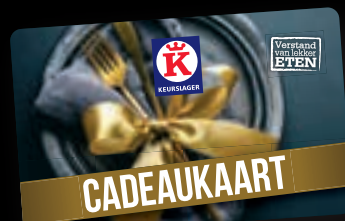
gekruid

Kiprollade

gekruid

Kalkoenrollade

gekruid



Een smakelijk
geschenk!

LAMSVLEES

- Lamshaas
- Lamsrack/-kroon
- Lamskotelet
- Lamsbout

VARKENSVLEES

- Varkenshaas
- Varkensracks
- Fricandeau
- Varkensfilet met een droge rub
- Beenhammetje rauw of gegaard

VARKENSSPECIALITEITEN

- Iberico entrecote
- Haas op stok
- Zeeuws schuitje

WIL & GEVOLGELTE

- Parelhoenfilet
- Eendenborstfilet
- Gerookte eendenborstfilet
- Hertenbiefstuk
- Konijnenbout
- Kwarteleitjes

Op bestelling nog vele soorten
wild te verkrijgen.

Wild bestellingen tot uiterlijk
maandag 19 december.

Lekkere wildrecepten vindt u
op www.keurslager.nl

- Hele kalkoen in diverse gewichten
- Kalkoenfilet
- Kalkoenbout
- Kalkoendij
- Kalkoentournedos

CULINAIRE MAALTIJDEN

- Varkenshaas in peperroomsaus
- Hazenpeper
- Konijnenbout in rode wijnsaus
- Biefstuk reepjes in jachtsaus

GOURMETTEN

GOURMETSCHOTEL STANDAARD

Biefstuk, varkensfricandeau,
kipfilet en een hamburgertje
per persoon

Dit alles deels gekruid en
ongekruid. Gerekend naar
300 gram vlees per persoon.

GOURMETSCHOTEL DE LUXE

Haasbiefstuk, varkenshaas,
kalfsfricandeau, kipfilet en
een hamburgertje per
persoon.

Dit alles deels gekruid en
ongekruid. Gerekend naar
300 gram vlees per persoon.



VARIATIETIPS

- Mini kipsaté
- Haas op stok
- Carpaccio misto
- Mini slavink
- Mini hamburger
- Mini chipolata