



SLAGERIJ
VAN MELIK

— Sinds 1938 —



**INSPIRATIE VOOR
DE FEESTDAGEN**

WWW.SLAGERIJVANMELIK.NL



VARKENSFILET MET PEER EN ROZEMARIJN

Ingrediënten 6 personen

- 5 el olijfolie
- 1 kg aardappelen
- 750 g varkensfilet
- 2 gesnipperde uien
- 3 teentjes knoflook
- 200 g mager gerookt spek
- 5 peren
- 2 el honing
- 1 el verse rozemarijn
- 100 ml witte wijn
- 150 ml vleesbouillon

Bereidingswijze 30 minuten + 20 minuten oventijd

Boen de aardappel schoon en snijdt in schijfjes. Snijd de varkensfilet in plakken van ca. 1,5 cm en het spek in reepjes. Schil de peren en snijd in partjes.

Verwarm de oven voor op 170°C. Besprenkel de aardappelschijfjes met de helft van de olijfolie en bestrooi met zout. Leg ze in een ovenschaal en zet in het midden van de oven.

Bestrooi de varkensfilet met zout en peper. Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak hierin de varkensfilet in 1-2 minuten per kant lichtbruin. Leg het vlees in een tweede ovenschaal.

Fruit de uien en de knoflook in het bakvet. Voeg de spekreepjes toe en bak ze even mee. Schep de uien, spekjes en peren bij het vlees. Verdeel de honing erover en bestrooi met de rozemarijn.

Voeg de wijn en de bouillon toe aan het bakvet en kook circa 2 minuten. Giet het vocht over het vlees in de ovenschaal en zet het vlees circa 20 minuten in de oven naast de aardappels.

Serveer de varkensfilet met de geroosterde aardappels. Lekker met worteltjes, gestoofd met een beetje honing.

KERST VOORDEEL

Geldig van 21 t/m 27 december

Varkensfilet aan het stuk of in lapjes

5,00 korting op een hele kilo

Bij aankoop van 100 g Grillham + 100 g Serranoham,

100 g gebakken grillworst **GRATIS**

Vers uit de oven Saucijzenbroodjes

4+1 GRATIS

Konijn op Limburgse wijze (NL/B)



2 achterbouten in saus voor maar **14,00**

Kerstklassieker Kipragout

100 gram voor **1,35**

Bij aankoop van een Bufkeshammetje, Bufkes Partysaus of Mosterdspread

Voor maar **1,00**



GOURMET • FONDUE • STEENGRILL FOR ONE

Kent u dat? Gezellig gourmetten met het gezin en binnen 5 minuten is de biefstuk op! Terwijl u dat het liefst eet...

Met de 'For one schotels' bij Slagerij van Melik is die ergernis voorgoed verleden tijd. Iedereen heeft zijn eigen schaalje vol specialiteiten.

Exclusief bij Slagerij Van Melik

Prijs vanaf €7,50 p.p.




**SLAGERIJ
VAN MELIK**
— Sinds 1938 —

KOGELBIEFSTUK MET PADDENSTOELERISOTTO



Ingrediënten 4 personen

4 kogelbiefstukken of
Irish Nature biefstukken
Sap en rasp van 1 sinaasappel
Versgemalen zwarte peper
5 el olijfolie
1 ui, gesnipperd

300 g risottorijst
750 ml runderbouillon
300 g gemengde paddenstoelen
25 g boter
50 g Parmezaanse kaas, geraspt
Platte peterselie, fijngehakt

Bereidingswijze 35 minuten

Wrijf de biefstukken in met sinaasappelrasp en peper en laat op kamertemperatuur komen. Fruit de ui in 2 el olijfolie. Schep de rijst erdoor en bak de korrels al omscheppend tot ze rondom glanzen. Schenk het sinaasappelsap erbij en laat al pruttelend het vocht verdampen.

Snijd de paddenstoelen in stukken en bak ze in 5 minuten bruin. Verhit de boter met 1 el olijfolie in een koekenpan tot het schuim wegtrekt. Bak hierin de biefstukken op hoog vuur in 4-6 minuten goudbruin.

Voeg de helft van de bouillon toe en kook de rijst zonder deksel in 20 minuten zachtjes gaar. Voeg tijdens het koken de rest van de bouillon beetje bij beetje toe. Roer regelmatig. De risotto moet lekker smeuijg blijven.

Roer het bakvet van de biefstuk met de kaas en de helft van de paddenstoelen en kruiden door de risotto. Schep de risotto in diepe borden en verdeel de rest van de paddenstoelen en kruiden erover. Leg de biefstukjes in plakjes erop.

Ingrediënten 4 personen

500 g Tante Door kipfilet
240 g volkoren fusilli
2 el biologische tomatenpuree
20 cherrytomaatjes
6 teentjes knoflook
1 courgette

500 g broccoli
2 uien
Parmezaanse kaas
2 el pijnboompitten
2 el Italiaanse kruiden

Bereidingswijze 25 minuten

Kook de volkoren fusilli beetgaar in ruim water en rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan, schud regelmatig om.

Fruit de ui en knoflook aan op gematigd vuur in een scheutje olijfolie. Bak de tomatenpuree 2 minuten mee, voeg de gesneden cherrytomaatjes toe.

Besmeer de kipfilet met een beetje olijfolie en grill aan beide kanten in een droge hete pan totdat de kip goudbruin en gaar is. Zet het

vuur halverwege lager zodat de kip mooi kan garen zonder droog te worden.

Snijd de broccoli in roosjes en snijd een halve courgette in grove stukken. Rooster de groenten beetgaar op hoog vuur. Giet de beetgare fusilli af, laat even uitdampen en warm de pasta in de tomatensaus.

Maak de borden op en garneer tot slot met Parmezaanse kaas en geplukte verse Italiaanse kruiden.

FUSILLI PASTA MET TANTE DOOR KIPFILET



Ingrediënten 4 personen

Voor het vlees:
500 g Livar Lendefilet
2 el Franse mosterd
2 el honing
1 sinaasappel
1 el verse tijmblaadjes
50 g boter

Voor de jus:
50 g boter
50 g bloem
200 ml bouillon

Bereidingswijze 50 minuten

Rasp een halve sinaasappel en voeg tijmblaadjes, mosterd, honing en 1 eetlepel sinaasappelsap toe. Voeg het vlees toe en laat minimaal één uur marineren.

Braad het vlees in het midden van de oven 35-45 minuten gaar. Laat het vlees hierna 10 minuten rusten in aluminiumfolie voor het serveren.

Verwarm de oven op 175 graden. Laat het vlees een uur op kamertemperatuur komen en braad de Livar Lendefilet rondom aan. Leg het vlees in een ingevette ovenschaal en bewaar het braadvocht voor de jus.

Bak voor de jus de boter en bloem samen in een pan totdat dit een beetje bruin kleurt. Voeg bouillon toe totdat de gewenste dikte bereikt is. Voeg het bewaarde braadvocht toe en breng de jus eventueel op smaak met peper en zout.

LENDEFIET MET MOSTERD-HONING MARINADE



Livar
Limburgs Kloostervarken

ONZE FEESTKLASSIEKERS



Konijn op Limburgse wijze

Voor diegenen die niet zo zwaar willen tafelen en liever kiezen voor licht verteerbaar vlees, zijn onze kant-en-klare konijnenbouten een perfecte keuze. Konijnenbouten zijn niet alleen sappig en goed van smaak, maar ook nog eens ontzettend mager en zijn op veel verschillende manieren te bereiden. Denk bijvoorbeeld aan stoven, braden in de pan, stomen of zelfs roosteren op de (winter)barbecue.

Bent u op zoek naar gemak? Wij hebben de allerbeste kwaliteit kant-en-klare konijnenbouten op Limburgse wijze voor u bereid.



Kip Champignonragout

Heeft u geen tijd of zin om de hele dag in de keuken te staan voor een heerlijk feestdagen diner te bereiden? Maak het dit jaar dan extra gemakkelijk met de verse kant-en-klare gerechten van Slagerij Van Melik. Zo tovert u binnen een handomdraai een heerlijke culinaire maaltijd op tafel. Probeer één van deze heerlijke huisgemaakte gerechten:

- Kip Champignonragout
- Konijn op Limburgse wijze
- Feestelijke soepen
- Ambachtelijke stoverijen en nog veel meer lekkers voor bij de maaltijd of zomaar tussendoor!



Bufkes Hammetje

Thuis lekker genieten van de overheerlijke Werrem Sjink van Bufkes? Dat kan! Het Bufkes Hammetje voor thuis is de basis voor ieder verwenmoment. U kunt zelf uw eigen broodje Werrem Sjink maken of het hammetje in dun gesneden plakjes als hapje serveren. In combinatie met de welbekende Partysaus is het Bufkes Hammetje een succes op ieder feestje of diner. Voor een heerlijk feestmaal hoeft u uw hand niet meer om te draaien...

Het Bufkes Hammetje is uitermate geschikt voor een feestelijke en verrassend lekkere maaltijd.



Slagerij Van Melik Heerlerheide
Wannerstraat 3 - 5
Heerlen
T. 045 - 522 53 91

Slagerij Van Melik Heerlerbaan
Bautscherweg 31
Heerlen
T. 045 - 541 27 71

Slagerij Van Melik Corio Center
Corio Center 15a
Heerlen
T. 045 - 571 02 57

Slagerij Van Melik Kerkrade
Orlandopassage 15
Kerkrade
T. 045 - 535 48 88

Slagerij Van Melik Landgraaf
Rossinipassage 7
Landgraaf
T. 045 - 532 00 06

Slagerij Van Melik Sittard
Molenbeekstraat 2
Sittard
T. 046 - 451 71 86

Slagerij Van Melik Mosae Forum
Laag Mosae Forum 11
Maastricht
T. 043 - 321 24 75

Slagerij Van Melik Brusselse Poort
Brusselse Poort 93
Maastricht
T. 043 - 347 47 85

Slagerij Van Melik Makado Beek
Weth. Sangersstr. 248
Beek
T. 046 - 433 21 39