

ONZE KERSTKLASSIEKERS!



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...

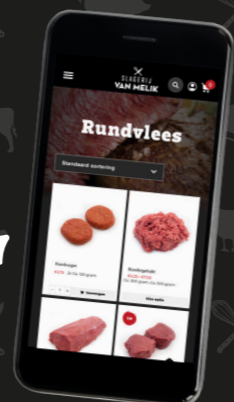
Het Bufkes hammetje is uitermate geschikt voor een feestelijke maaltijd, nu tijdelijk met GRATIS kernthermometer t.w.v. €5,95.

SLAGERIJ
VAN MELIK
— Sinds 1938 —

INSPIRATIE VOOR
DE FEESTDAGEN

DOE JE KERSTAANKOPEN ONLINE!

[slagerijvanmelik.nl](https://www.slagerijvanmelik.nl)



SLAGERIJ
VAN MELIK

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
Brusselsepoort 13
Maastricht
T. 043 - 347 47 85

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

UITSTEAKENDE KERST!

[WWW.SLAGERIJVANMELIK.NL](https://www.slagerijvanmelik.nl)

ROSBIEF MET SINAASAPPEL GLAZE

Ingrediënten 4-6 personen

- 750 gram rosbief
- 1 sinaasappel (rasp)
- 2 sinaasappels (sap)
- 2 eetlepels rozemarijn (gehakt)
- 2 eetlepels pistachenoten
- 3 e.l. sinaasappelmarmelade
- 2 eetlepels whisky
- 1 verse gember (geschild, geraspt)
- 3 eetlepels tomatenketchup
- 1 eetlepel olijfolie

Bereidingswijze

Laat de rosbief op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 220°C. Meng de sinaasappelrasp met 1 eetlepel sinaasappelsap, de rozemarijn en pistachenoten tot een vulling.

Snijd de rosbief horizontaal net niet helemaal door. Klap het vlees open en bestrooi met zout en peper. Verdeel de vulling erover en klap het vlees dicht. Bind de rosbief stevig dicht met keukengaren, zoals bij een rollade.

Verwarm de marmelade met de whisky, gember, ketchup en de rest van het sinaasappelsap tot een glazuur. Kook 1 minuut zachtjes door.

Bestrijk het vlees met olijfolie. Braad eerst rondom aan en leg het vervolgens in de oven en bak in c.a. 10 minuten in het midden van de oven.

Verlaag de oventemperatuur naar 200°C. Neem het vlees uit de oven en bestrijk het met het sinaasappelglazuur. Zet het vlees weer 10 minuten in de oven en bestrijk opnieuw. Steek de vleesthermometer in de rosbief en zet terug in de oven tot een kerntemperatuur van 47°C (rosé) bereikt is.

Neem het vlees uit de oven en laat 10 minuten rusten onder aluminiumfolie. Bestrijk het vlees eventueel voor het aansnijden met het overgebleven glazuur.

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 'Gourmet schotels for one' van Slagerij van Melik is die ergernis voorgoed verleden tijd. Iedereen heeft zijn eigen schaalpje vol lekkere specialiteiten.


**SLAGERIJ
VAN MELIK**
— Sinds 1938 —

TE BESTELLEN IN ONZE WEBSHOP!

slagerijvanmelik.nl

Exclusief bij Slagerij Van Melik!

Prijs vanaf €8,75 p.p.



KERST VOORDEEL

Geldig van 18 t/m 24 december

Rosbief + GRATIS kernthermometer!

500 g voor 15,99

Royaal gevulde saucijzenbroodjes

4+1 GRATIS!

**Exclusief feest-duo:
100 g Gekookte achterham +
100 g Truffelsalami**

Samen voor 7,95

Feestsalade viscocktail

100 g voor maar 2,95

Appel paté met krokant gebakken spekjes

100 g voor maar 3,30

Bufkes hammetje ca. 1,3/1,4 kg
Nu met GRATIS kernthermometer t.w.v 5,95

100 g voor 2,45



IRISH NATURE BIEFSTUK MET KNOLSELDERIJ PUREE EN RODEWIJNSAUS



Ingrediënten 4 personen

- 4 konijnenbouten
- 5 el olijfolie
- 1 ui (halve ringen gesneden)
- 4 tenen knoflook fijngesneden
- 2 el bloem gezeefd
- 300 ml rode wijn
- 3 tijm takjes
- 250 g sperziebonen
- 50 g olijven zwart
- 250 g lintpasta fettucini
- 1 handje kruiden rucola

Bereidingswijze

Verhit 3 el olijfolie in een grote braadpan. Bestrooi de konijnbouten met zout en peper en bak ze rondom bruin. Neem de bouten uit de pan en houd warm onder een deksel.

Bak vervolgneg de ui en 3 tenen knoflook voor 3 minuten. Roer de bloem samen met een scheut rode wijn tot een glad beslag. Schenk de rest van de wijn met de fond in de pan. Voeg ook het bloemmengsel en de tijm toe. Breng vervolgens aan de kook en roer goed.

Stoof vervolgens de konijnbouten op klein vuur voor 2 uur.

Maak de sperziebonen schoon en snijd in dunne plakjes. Verhit in een koekenpan de laatste 2 el olijfolie. Voeg de sperziebonen toe en bak in 5 minuten beetgaar. Voeg de olijven toe en bak nog 1 minuut.

Kook in de tussentijd de pasta in ruim kokend water met zout beetgaar.

Neem het konijn en de tijm uit de pan. Houd het konijn onder een deksel warm en laat het vocht tot dunne sausdikte inkoken. Giet de pasta af. Meng de pasta met de kruiden en rucola door de sperziebonen. Voeg zout en peper toe op smaak. Leg de bouten van konijn op een schaal. Schenk er saus over en serveer met kruidenpasta.

Ingrediënten 4 personen

- 4 Irish Nature of kogel biefstukken
- 1 knolselderij geschild in stukjes
- 200 ml vlesfond
- 3 el zuivelspread
- 2 mespuntjes nootmuskaat
- 1 ui, gesnipperd
- 100 ml vlesfond
- 1 glas rode wijn
- 1 el zuivelspread
- 3 Italiaanse kruiden
- Olijfolie
- Zout en peper
- Nootmuskaat

Bereidingswijze

Kook de geschilde en gesneden knolselderij in de vlesfond met wat water in ongeveer 12 minuten gaar tot dat de knolselderij zacht is geworden

Giet af en pureer met een stamper of staafmixer. Voeg de zuivelspread toe en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat

Doe olijfolie in een pan en bak de gesnipperde ui op halfhoog vuur aan. Voeg de wijn en vlesfond toe. breng aan de kook en laat het op zacht vuur doorkoken tot het voor

de helft is ingedikt. Roer daarna de Italiaanse kruiden en zuivelspread erdoorheen

Als de saus aan het inkoken is kun je de biefstukken gaan bakken. Smelt een klontje boter in een pan en bak op hoog vuur de biefstukken om en om in 2 minuten.

Haal de biefstukken uit de pan en houd warm in aluminiumfolie. snijd de biefstuk in plakken en serveer met de knolselderijpuree en rodewijnsaus.

MEDITERAAN KONIJN MET KRUIDENPASTA



Ingrediënten 4 personen

- 100 g pistachenoten (gepeld)
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel sinaasappelrasp
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 takjes salie
- 4 varkenshaasjes
- 8 plakken serranoham
- 3 eetlepels boter (koud)
- 0.5 glas droge witte wijn of bouillon

Bereidingswijze

Maal de pistachenoten met de knoflook, sinaasappelrasp, 1 eetlepel olijfolie, zout en peper in de keukenmachine tot een fijne pesto.

Snijd de varkenshaasjes in de lengte circa 2 cm in en vul de holte met de pistachepesto. Duw de inkeping in het vlees weer naar elkaar toe en bekleed de naad met een paar blaadjes salie. Rol vervolgens 2 plakjes serranoham eromheen. Snijd de rest van de salie fijn.

Verwarm de oven voor op 200°C. Verhit de rest van de olie met 1 eetlepel boter in een braadpan en braad hierin de varkenshaasjes

rondom in circa 5 minuten goudbruin. Voeg de fijngesneden salie toe en blus af met de wijn. Laat deze saliejus 1 minuut koken om de alcohol te laten verdampen.

Leg de varkenshaasjes in een ovenschaal en giet de jus erover. Verdeel de rest van de boter in blokjes erover, dek de schaal af met aluminiumfolie en laat de varkenshaasjes in het midden van de oven nog circa 20 minuten garen. Verwarm de laatste 5 minuten de borden mee.

Neem de varkenshaasjes uit de jus en snijd ze in schuine dikke plakken. Leg op de warme borden en schenk de jus royaal erover.

GEVULD VARKENSHAASJE MET PISTACHE EN SERRANOHAM



Livar
Limburgs Kloostervarken