

TECHNISCH ARTIKEL

Afterparty met kip new-style, gevulde kipfilet, rollades en mini-gebraadjes

Nu de feestdagen achter de rug zijn, wordt het tijd om onze klanten te prikkelen met lekkere en mindere dure vleescreaties. Als vakman werken we altijd met grondstoffen van uitstekende kwaliteit en is het de kunst om met goedkopere grondstoffen lekkere eindproducten te maken.

In de maand januari staan er vaak nog feestjes hier en daar op het programma en kunnen we onze gasten geen klassiek gevulde kalkoen meer voorschotelen. Daarom vervangen we deze klassieker door een lekkere kip.

KIP NEW-STYLE.



Werkwijze:

- De kip wordt volledig ontbeend langs de rugzijde en alle beentjes worden verwijderd (zowel de vleugel- als boutbeentjes).
- De binnenkant van de kip wordt mooi in model gelegd en volledig gekruid met een klassieke kruidenmix of een eigen samenstelling. Lekker is ook om de kip eerst een 12 uur te pekelen, eventueel met enkele smaakmakers naargelang het eindproduct. Van de vulling, op basis van kippenvlees, maken we een mooie bal en plaatsen deze op de vleeskant van de kip. Het gewicht van de vulling kunnen we aanpassen naargelang het aantal personen en de grootte van de kip.
- Hou er wel rekening mee dat het geheel nog moet dichtgeplooid worden.
- Nu plooiën we de ontbeende kip over de vulling zodanig dat we een mooi gesloten geheel krijgen.
- We vormen het geheel tot een mooie ronde vorm met het vleesgedeelte naar boven en de dichtgeplooid zijde naar beneden.
- We binden het geheel op tot een pom-

poenvorm, al of niet gegarneerd met een garnituur naargelang de vulling.

Variaties:

- Kip-orange: vulling van kippenvlees, verrijkt met stukjes mandarijn en een scheutje sinaasappellikeur.
- Kip-citroen: vulling van kippenvlees, verrijkt met zeste van citroen en een scheutje citroenjenever.
- Boerenkip: vulling van kippenvlees met een grove r korrel en wat extra kruiden.
- Italiaanse kip: vulling van kippenvlees met zongedroogde tomaten en de binnenzijde van de gekruide kip beleggen met mozzarellakaas.

Kruidenmix uitgebeende kip

2 eetlepels bruine suiker
2 theelepels chilipoeder
2 eetlepels paprikapoeder
1 eetlepel gemalen komijn
1 eetlepel knoflookpoeder
3 theelepels mosterdpoeder
2 theelepels zout
2 thee­lepel zwarte peper
½ thee­lepel cayennepeper

Wil je het nog pittiger voeg dan iets meer cayennepeper toe!

Pekel voor de kip:

50 gr suiker
80 gr keukenzout
3 l water
3 tenen knoflook
4 takjes tijm

Klanten moeten steeds opnieuw verrast worden en het is onze taak om daarop in te spelen. Daarom moeten wij het bestaand vleesaanbod blijven vernieu-

wen met leuke en lekkere creaties. Rollades zijn dan ook een welgekomen afwisseling in het vleesassortiment. Verandering van spijs doet eten!

GEVULDE KIPFILET.



Niets leuker is er het om de kipfilet in te snijden of open te snijden en te vullen met een lekkere vulling op basis van kaas, groenten of vaste sausen. De vullingen kunnen bestaan uit kruidenkaas, een mire-poix van fijne groenten (= een combinatie van ui, wortel en knol- en/of bleekselderij), al of niet verrijkt met andere groenten en/of champignons. Naast deze combinaties kunnen we ook creaties maken van diverse sausen om onze kipfilet te vullen. Door de sausen in te vriezen in een kleine staafjes vorm of in blokjes kunnen deze makkelijk in de kipfilet worden gelegd.

Belangrijk is om deze producten mooi te garneren tot kleine kunstwerkjes. De methode om de kipfilet te vullen is verschillend naargelang het eindproduct

De kipfilet kan langs de dikke zijde ingesneden en gevuld worden. Of we snijden de kipfilet volledig open, eventueel wat platduwen, en leggen de vulling erop en rollen deze als een kleine rollade op. Let op: vullen we de kipfilet met een licht vloeibare vulling dan zorgen we dat het geheel mooi gesloten is, al of niet omwikkeld met gerookt spek, een varkensnetje of iets anders dergelijke zodanig dat de vulling mooi in het product blijft tijdens het bakken.

ROLLADES.



Rollades kunnen gemaakt worden in diverse gewichten. Beginnen we met een klassieke rollade dan vertrekken we vanuit een varkensgebraad en hebben we een product voor een grotere groep mensen. Het is nog creatiever om mini-rollades te maken per persoon of per twee personen.

Tip voor Valentijn, maak een Valentijn-rollade van de flanksteak:

- Leg de flanksteak open en kruiden de binnenkant met peper en zout.
- Bestrijk de flanksteak met kruidenkaas en leg hierop groene asperges die lichtjes geblancheerd zijn.
- Strooi hierop wat gemalen kaas met wat pit.
- Rol het geheel op en bind het samen.
- Adviseer de klant om de Valentijn-rollade licht aan te bakken en verder te garen in een tomatensausje.

Werkwijze voor een mini-rollade:

- We vertrekken van een varkensgebraad van ongeveer 20 cm lang.
- We plaatsen het varkensgebraad op de snijmachine zodanig dat we mooie grote rechthoekige lappen kunnen snijden.
- De lappen mogen dikker gesneden zijn dan de klassieke lapjes voor vinken. Opgelet niet te dik, omdat dit het rollen vermoeilijkt.



- Neem het klassiek gehakt of maak een vulling die je door middel van een spuitzak op de lange rand van het lapje spuit.
- Onze creaties kunnen wederom uitgebreid worden door op het lapje een laag met onder andere spinazie, gemalen kaas, droge ham of iets anders te leggen. Ook vullingen op basis van groenten zijn oké, zoals pompoen of zoete aardappel.
- Rol het geheel mooi op en werk deze rollades langs de bovenzijde om af door een kruidenmengeling erop te strooien of een dun laagje marinade erover te strijken.

Tip: Plaats je nieuwe creaties centraal in de toonbank, succes verzekerd.

MINI-GBRAADJES.

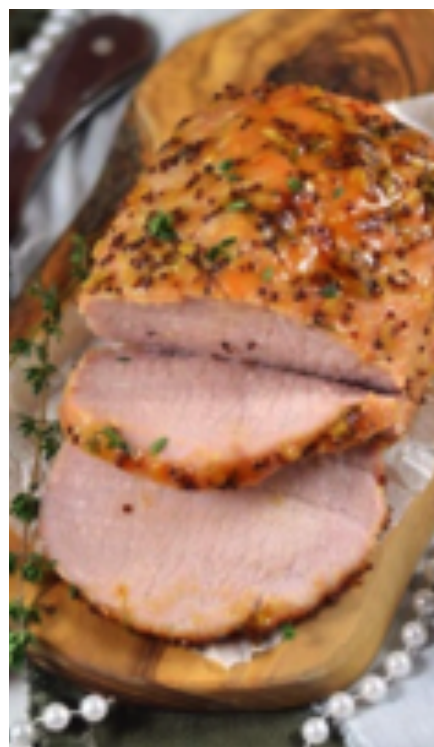


Hebben we wat problemen om de varkensrug als magere koteletten te verkopen dan kunnen we deze uitbenen, volledig afvliezen en doormidden snijden zodanig dat we kleine gebradjes bekoemen.

Diverse methodes:

- Omwikkel deze met rugspek, doe er een netje rond en een laagje marinade erop. Geef deze gebradjes een aantrekkelijke naam, presenteer ze en vertel er een verhaal bij.
- Maak er kleine kubusjes van, eventueel doe je er een vulling in van groenten door in het gebradje een insnijding te maken en de vulling met een spuitzak erin te spuiten. Rondom kruiden of licht marineren.
- Of leg deze kleine gebradjes in een lichte pekel van 9°B en laat deze één tot twee dagen liggen. Geef als advies om deze te bakken en te glaceren met een honingglacé. Snijd 2 teentjes knoflook fijn en doe deze in een kommetje met 3 eetlepels honing, 1,5 eetlepel grove mosterd en ris de blaadjes van 2 takjes tijm. Meng dit goed door elkaar en verdeel dit over de kleine gebradjes. Tijdens het bakken kan de glacé er opnieuw over lepelen.

Hopelijk vind je hierin nieuwe ideeën om uw magere gedeelte van de varkensrug te verkopen.



Het is onze taak als vakman om door creatief te zijn ons assortiment te vernieuwen door minder dure producten aan te bieden die voor u makkelijk te bereiden zijn en ervoor zorgen dat ook minder vlot verkoopbare stukken een meerwaarde creëren.

Rollades

VLAM.be

Vlees
VAN BIJ ONS.be
✓oedzaam ✓ellig ✓erantwoord

RECEPTEN ROLLADES – TELKENS VOOR 4 PERSONEN

ROLLETJES VAN KALFSVLEES MET GEDROOGDE HAM EN KAAS



600 g kalfsvlees (liefst uit de platte bil of spier van de platte bil)
4 plakjes gedroogde ham
4 plakjes kaas
16 blaadjes salie (eventueel basilicum)
2 bolletjes mozzarella
1 aubergine
2 grote tomaten
30 g parmezaanse kaas
1 theelepel provençaalse kruiden
1 dl olijfolie
40 g boter
versgemalen peper en grof zout

Snijd het kalfsvlees in 8 plakjes en sla ze met de deegrol plat tussen 2 vellen keukenpapier.

Beleg elk plakje vlees met een half sneetje ham, een half sneetje kaas en 2 blaadjes salie (eventueel basilicum). Rol het geheel op en steek het vast met een houten prikker. De salie kan ook op de buitenkant van het rolletje worden gerold (zie foto).

Snij de aubergine dwars in 8 plakjes, bak kort in een eetlepel olijfolie en laat uitlekken op keukenpapier. Ontvel de tomaten en snij in schijfjes. Snij de mozzarellabollen in dunne schijfjes. Maak torentjes door afwisselend tomaat, aubergine en mozzarella op elkaar te stapelen. Bestrooi de torentjes met provençaalse kruiden. Kruid met zout en peper, strooi er de parmezaanse kaas over en lepel er de resterende olie over.

Zet gedurende een 20-tal minuten in een oven van 180°.

Bak intussen de rolletjes in de pan op een matig warm vuur in de boter. Kruid met zout en peper en lepel er tijdens het bakken regelmatig de bakjus over.

Serveer de rolletjes op warme borden naast de groentetorentjes en lepel er de bakjus langs.

VARKENSROULADE MET PESTO VAN SALIE EN GEGRILDE AARDAPPELTJES MET SALADE



1 varkensgebraad van ongeveer 400 g
10 ratte aardappeltjes, in de schil
1 busseltje salie
2 eetlepels pijnboompitjes
50 g geraspte parmezaan
2 teentjes knoflook
1/2 busseltje bieslook
1 kruksalade (frisée)
300 g jonge spinazie
peper van de molen
4 eetlepels olijfolie

Kook de aardappeltjes gaar in de schil in water, giet ze af en laat ze afkoelen. Snijd de aardappeltjes doormidden.

Snijd het varkensgebraad met een scherp mes langzaam in zodat je een rechthoekige lap vlees bekomt. Plet de salieblaadjes met de knoflook, de pijnboompitjes en de parmezaan tot een fijne pesto. Bestrijk hiermee het varkensgebraad en rol het weer op tot zijn oorspronkelijke vorm. Bestrijk een dubbelgevouwen vel aluminiumfolie met wat olijfolie en rol hierin de roulade. Verwarm de oven voor op 220°C en zet de roulade in de folie circa 20 minuten in de oven. Neem de roulade eruit, laat ze minstens 15 minuten rusten en verwijder dan pas de folie. Zet de oven terug op 220°C en zet de roulade er nog een tiental minuten in om te kleuren. Was ondertussen de geplukte kruksalade en meng er de fijngesneden blaadjes jonge spinazie onder. Breng de salade naar wens verder op smaak. Bestrijk de aardappeltjes lichtjes met wat olijfolie en grill ze in een hete grillpan. Snipper de bieslook fijn en meng de bieslook onder de aardappeltjes. Snijd de roulade in gelijke plakken.

Serveer de roulade met de gegrilde aardappeltjes en de frisse salade.

ROSBIEF GEVULD MET GEITENKAAS



1 rosbeef van ongeveer 800 g
1 potje verse geitenkaas
1/2 bot verse basilicum
10 hazelnoten
2 sjalotten
boter
peper en zout

Snijd het vlees open tot een zo groot mogelijk oppervlak. Je kan dit uiteraard ook aan je slager vragen. Snipper de sjalot en stoof glazig in boter. Breek de hazelnoten in een vijzel. Haal de sjalotten van het vuur en doe er de noten bij. Voeg ook de fijngesneden basilicum toe en prak er de geitenkaas door. Breng op smaak met peper. Strijk het kaasmengsel op het vlees, maar laat de randen onbedekt. Rol de rosbeef op en bind vast met keukentouw. Kruid het vlees met peper en zout en schroei het rondom dicht in hete boter. Doe het vlees over in een ovenschaal en braad eerst 10 minuten op 200°C en vervolgens nog eens 10 minuten op 180°C. Mager rundvlees als rosbeef wordt het best op een vrij hoge temperatuur gebraden. Laat het vlees minstens 10 minuten warm rusten voor je het aansnijdt.

Serveer met gegrilde groenten.

KIPROLLETJES MET HAM, WORTEL EN SPINAZIE

400 g kipfilet
100 g gekookte ham



100 g spinazie
200 g wortelen
boter

Snijd de kipfilet door in de helft. Leg de halve kipfilet op een vel keukenfolie. Sla hem plat met een keukenplankje. Leg op elk lapje kipfilet een sneede gekookte ham. Snijd de uiteinden van de wortelen. Schil ze. Leg ze gedurende 5 minuten in kokend water. Spoel de spinazie schoon. Dep droog. Bedek de plak ham met spinazie. Leg daarop een wortel. Rol de kipfilet op. Steek vast met een houten prikker. Schroei de kipfilets dicht in hete geklaarde boter en laat rustig 20 minuten garen met het deksel op de pan. Verwijder de houten prikker en snijd de kipfilets in schijfjes. Dien op met aardappelpuree en seizoensgroenten.

GEVULDE KONIJNENRUG MET HAZELNOTEN EN WITLOOF



2 konijnenruggen (vraag de slager ze uit te benen, maar de ruggen moeten wel heel blijven)

8 stronkjes witloof
handvol hazelnoten
1 sjalot
4 eetlepels olijfolie
1 tak rozemarijn
een scheutje balsamicoazijn
nootmuskaat
peper en zout

Snijd 2 stronkjes witloof en de sjalot fijn. Hak de hazelnoten grof. Trek de blaadjes van de rozemarijn en snijd ze fijn. Giet een flinke scheut olie in een pan en stoof het witloof en de sjalot goudbruin, voeg de hazelnoten toe en bak ze nog even mee. Kruid met peper, zout en nootmuskaat en meng er de rozemarijn onder. Laat deze vulling afkoelen. De andere 6 stronkjes witloof stoof je in hun geheel in wat olijfolie; kruid met peper, zout en wat nootmuskaat. Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de konijnenruggen open op een werkblad en verdeel de vulling erover, rol de ruggen stevig op en leg ze op een ingeolied vel aluminiumfolie, wikkel de konijnenruggen stevig op in de folie. Leg de konijnenruggen in een ovenschotel en zet ze ongeveer 25 minuten in de voorverwarmde oven. Laat ze vervolgens wat afkoelen. Verwijder de folie van de konijnenruggen en kruid ze met peper en zout. De opgerolde konijnenruggen zijn nu stevig en kun je bakken in een flinke scheut olijfolie, zodat ze goudbruin worden. Neem de konijnenruggen uit de pan en blus het braadvocht met een scheut balsamicoazijn, laat kort inkoken. Snijd de konijnenruggen in dikke plakken en serveer met de gestoofde stronkjes witloof. Serveer de jus er apart bij.

KALKOENROLLADE MET TAARTJE VAN WINTER-GROENTJES



4 grote, dun gesneden kalkoenescalopes
 1 el kippenkruiden (kant-en-klaar)
 2 grote wortelen
 4 sneetjes geroosterde beenham (dun gesneden)
 150 g spinazie
 klein klontje boter voor de spinazie en voor het vlees
 een handvol oesterzwammen
 2 sjalotten
 2 teentjes look
 2 el olijfolie
 1 dl witte porto
 2 dl kalfsbouillon (kant-en-klaar)
 1/2 dl room
 2 aardappelen

1 grote witte ui
 1 pastinaak
 1 prei
 peper en zout

Leg de sneetjes kalkoen op een plastic folie, leg er nog een stukje folie bovenop en sla ze wat plat. Bestrijk het vlees daarna met kippenkruiden.

Maak één wortel schoon en snijd met een mandoline in fijne lange plakken. Schik die op de kalkoen. Leg daarop telkens een sneede geroosterde beenham.

Was de spinazie en maak ze schoon.

Laat een klontje boter uitsmelten, voeg een versnipperde sjalot en look toe en stoof alles heel kort aan. Schik de spinazie, sjalot en look op de beenham. Rol het vlees zeer vast op tot een worst. Leg dat op een stukje aluminiumfolie en draai goed aan tot je een mooie vorm hebt. Breng ruim water aan de kook en laat de 4 rolletjes een 7-tal minuten pocheren (water net niet aan het kookpunt), neem de pan van het vuur en laat nog even rusten. Maak de oesterzwammen schoon. Laat olijfolie verwarmen, voeg een versnipperde sjalot en lookteentje toe en bak de zwammen krokant. Kruid met peper en zout. Haal de champignons daarna uit de pan en deglaceer met witte porto en kalfsbouillon en laat inkoken tot de helft. Voeg nu ook de room toe en laat opnieuw inkoken. Kruid met peper en zout.

Snijd alle groentjes fijn (brunoise): wortel, ui, pastinaak en prei. Schil de aardappelen en versnijdt ook in kleine blokjes. Stoof de groentjes kort aan in wat boter en kruid af. Versnijdt het vlees in ringetjes.



NIEUW NIEUW NIEUW

- ** RIB SPICES INTERSPICE
- ** RIB LAKAGE INTERSPICE
- ** PULLED PORC SPICES
- ** PULLED PORC SAUCES

Inlichtingen en/of stalen.....

Vraag er naar bij uw leverancier van kruiden

INTER-SPICE INDASIA

Groothandel - Import

KRUIDEN – SPECERIJEN – DARMEN
 HULPSTOFFEN – MARINADE

Wij leveren rechtstreeks aan Groothandel en industrie

Pamelstraat Oost 448 • 9400 Ninove, Belgium
 Tel. 054-33 86 54 • Fax 054-34 42 08
 e-mail: info@interspace.be
 www.interspace.be.

• ADVIES • PRODUCTONTWIKKELING