

SALADE SCHOTELS

Rundvleessalade schotel

Mooie rundvleessalade met verse tomaat en ei.
200 gram salade p.p.



p.p. **4,50**

Te bestellen vanaf 4 personen.

Luxe Rundvleessalade schotel

Rijk gevulde rundvleessalade gegarneerd met diverse soorten vleeswaren ei en tomaat.
200 gram salade en garnituur p.p.



p.p. **9,95**

Te bestellen vanaf 4 personen.

Zalmsalade schotel

Mooie zalsalade schotel met daar omheen diverse garnituren. Met 2 srt vis gegarneerd. 200 gram salade en garnituur p.p.



p.p. **11,95**

Te bestellen vanaf 4 personen.

Scharreleisalade schotel (Vega)

Mooie scharreleisalade met diverse garnituren. Gegarneerd met ei-plakjes.
200 gram salade en garnituur p.p.



p.p. **8,50**

Te bestellen vanaf 4 personen.

Beef Tataki/Carpaccio schuitjes/Schaal

Te bestellen per stuk of op schaal.
(Schaal vanaf 4 personen te bestellen)



per stuk **4,95**

Onze welbekende Kerstsalade schotel

Een rijk opgemaakte rundvleessalade met rauwe ham, rosbief, fricandeau en ham-asperge rolletjes. Afgearneerd met eieren, tomaten en paté. Voorzien van een voortreffelijke variatie van twee soorten vis.
200 gram salade en garnituur per persoon.



17,50 p.p.

Te bestellen vanaf 2 personen.



Pott en Zoon,
Keurslager

Smaragdplein 223 Utrecht . Telefoon: 030-2881238

Voor ons volledige assortiment
en/of ideeën scant u deze
QR-code.



Om teurstellingen te voorkomen verzoeken wij u, uw bestelling tijdig aan ons door te geven.

De getoonde afbeeldingen worden slechts ter illustratie gebruikt en kunnen afwijken van de aangegeven producten. Er kunnen derhalve geen rechten aan worden ontleend.

ROLLADE VAN BAVETTE

met pijnboompitten



Benodigdheden

- 800 gram bavette
- 20 gram pijnboompitten
- 1 rode ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 1 el verse tijm, fijngesneden
- 1 el verse oregano, fijngesneden
- 1 el verse bieslook, fijngesneden
- 1 el kappertjes
- 2 el roomboter
- Peper en zout
- Slagerstouw (*vraag het je keurslager*)

Bereiding

1. Vlinder de bavette. Dat doe je door de bavette in de lengte door te snijden en de twee delen aan één kant verbonden te laten. Vouw de bavette open als een boek, zodat het vlees dunner en gelijkmatiger is. Bestrooi met peper en zout.
2. Doe de pijnboompitten, rode ui, knoflook, tijm, oregano, bieslook en kappertjes in een keukenmachine en meng ze tot een pasta. Smeer de pasta gelijkmatig over de bavette en rol de bavette op tot een rollade. Gebruik slagerstouw om de rollade vast te binden. Begin met het knopen van een touw in de breedte aan het begin en het einde van de rollade. Vervolgens knoop je een touw over de lengte en sluit je af door opnieuw in de breedte te knopen.
3. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit de roomboter op hoog vuur in een koekenpan. Bak de rollade in 1 tot 2 minuten rondom bruin. Plaats de rollade in een ovenschaal en schenk het braadvet erover. Bak de rollade in het midden van de oven gedurende 25 tot 30 minuten, todat deze gaar is en een kerntemperatuur van 50 tot 55 graden heeft bereikt.
4. Leg de rollade op een voorverwarmd bord en bedek deze losjes met aluminiumfolie. Laat het vlees zo'n 10 minuten rusten. Snijd de bavette-rollade in gelijke plakken.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 312 KCAL (1316 KJ). VET 12,9 G (WAARVAN 7,0 G ONVERZAGDIGD). KOOLHYDRATEN 5,1 G. EIWIT 44,4 G. VEZELS 1,1G.



Pott en Zoon, Keurslager

Smaragdplein 223 Utrecht. Telefoon: 030-2881238

E-mail: info@pott.keurslager.nl

Website: www.pott.keurslager.nl

Voor ons volledige assortiment
en/of ideeën scant u deze
QR-code.

