

SALADE SCHOTELS

Rundvleessalade schotel

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



p.p. **4,95**

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. **10,95**

Te bestellen vanaf 4 personen.

Zalmsalade schotel

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



p.p. **13,95**

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. **8,95**

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 **5,50**

Onze welbekende Kerstsalade schotel

Een rijk opgemaakte rundvleessalade met rauwe ham, rosbeef, fricandeaue 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.



18,95 p.p.

Te bestellen vanaf 2 personen.

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.



Pott en Zoon,
Keurslager

Smaragdplein 223 Utrecht . Telefoon: 030-2881238

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



ROLLADE VAN PROCUREUR

*met vruchtensaus en
taartje met miso-prei*



Benodigheden Procureurrollade

- 1 kg procureurrollade
- 3 takjes rozemarijn, de blaadjes
- 75 ml olijfolie
- 1 tl zeezout
- 100 gram roomboter
- 1 tl peper
- Aluminiumfolie

Bereiding Procureurrolade

1. Haal de rollade 2 uur voor de bereiding uit de koelkast en laat het vlees op temperatuur komen.
2. Pureer de blaadjes rozemarijn met olijfolie, zeezout en peper. Wrijf hiermee het vlees goed in.
3. Verhit de roomboter en de rest van de olijfolie met rozemarijn in een braadpan tot het schuim weggetrokken is en braad de rollade 2 tot 3 minuten rondom aan totdat deze mooi bruin is.
4. Zet het vuur lager en braad de rollade (met de deksel schuin op de pan) op een kerntemperatuur van 75 graden (circa 1 uur). Haal het vlees uit de pan, verpak het in aluminiumfolie en laat het 10 minuten rusten voor dat je deze in plakken snijdt.

Benodigheden Vruchtensaus

- 1 grote ui gesnipperd
- 20 gram roomboter
- 1 el sambal badjak
- 225 g fruitcocktail, uitgelekt (sap bewaren)
- 565 g ananasschijven uitgelekt en in stukjes gensed
- 3 gemberbolletjes, zeer fijn gesneden

Bereiding Vruchtensaus

5. Fruit de ui glazig in de roomboter en voeg de sambal badjak toe. Zet het vuur lager.
6. Voeg 100 ml van het sap van de fruitcocktail toe en daarna de gember, en de uitgelekte fruitcocktail en de ananasschijven. Warm goed door. Is de saus te vochtig? Bind dan met aardappelzetmeel.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 930 KCAL (3869 KJ). VET 68,4 G (WAARVAN 34,9 G ONVERZAGDIGD). KOOLHYDRATEN 25,5 G. EIWIJ 51,9 G.



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.

