

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. **11,95**

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. **14,95**

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. **9,95**

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 **5,95**

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.



19,95 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 aangeduide producten. Er kunnen derhalve geen rechten aan worden ontleend.

OSSOBUCO

met saffraan-orzo en gremolata van munt en limoen



Benodigdheden Ossobuco

- 4 kalfsschenkels
- 4 el bloem
- 25 gr boter
- 2 el olijfolie3 uiten, in halve ringen
- 3 teentjes knoflook, fijn-gesneden/geperst
- 1 winterpeen, in plakjes
- 1 stengel bleekselderij, in plakjes
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- Sinaasappelschil (1/8e deel)
- 70 gr tomatenpuree
- 1 tl kaneel poeder
- 250 ml witte wijn
- 250 ml runderfond
- 400 gr tomaten-blokjes
- Peper en zout

Benodigdheden Saffraan-Orzo

- 200 gr orzo
- 2 el olijfolie
- 1 uit, gesnipperd
- 5 gr saffraan, gevijzeld
- 1 el roze peperbessen
- Per en zout

Benodigdheden Gremolata

- 2 teentjes knoflook, ge-peld en fijn gesneden
- 4 el fijnge-sneden munt
- Rasp van 1 limoen
- 2 cm gember geraspt

Bereidingswijze Ossobuco

1. Bestrooi de kalfsschenkels met peper en zout en wentel ze door de bloem. Smelt de boter met de olijfolie in een braadpan en bak de schenkels rond-om bruin. Haal ze uit de pan en houd ze warm
2. Smoor de uien met de knoflook, de winterpeen en de bleekselderij in het braadvet. Voeg de tijm, laurierblaadjes en sinaasappelschil toe en roer de tomatenpuree met het kaneelpoeder er door-heen. Blus het geheel af met de wijn en de runder-fond en voeg de tomatenblokjes toe
3. Roer het geheel goed door, leg het vlees terug in de pan en laat het 2,5 uur stoven op een laag pitje of in een oven van 110 graden

Bereiding Saffraan-Orzo

4. Kook de orzo volgens de bereiding op de verpakking
5. Verhit de olijfolie in een koekenpan bak hierin de ui glazig. Voeg de orzo toe met de saffraan en roer het ge-heel goed door
6. Schem de roze peperbes erdoorheen en breng de orzo op smaak met peper en zout. Serveer de orzo bij de ossobuco

Bereiding Gremolata

1. Meng alle benodigdheden met elkaar en garneer hier-mee het gerecht.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 684 KCAL (2866 KJ). VET 23,8 G (WAARVAN 14,2 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN 60,4 G.