

## BEREIDINGSWIJZEN

### Uitgebeende kalkoen

Laat de kalkoen 2 tot 3 uur van te voren op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 160 graden. Prik 3 gaatjes in de bovenkant en schuif de kalkoen, in de braadzak, in de oven gedurende 3 uur op 140 graden. Gaar door tot de kern een temperatuur heeft van 71 graden.



### Stuk rosbief op de barbecue

Haal de rosbief 1 uur van te voren uit de koeling. Kruid met de gewenste kruiden. Breng de barbecue goed op temperatuur en schroei de rosbief dicht zodat het een mooi gebruide kleur krijgt. Dit duurt ongeveer 7 minuten. Gaar de rosbief op een gesloten barbecue tot de kern een temperatuur heeft van 52 graden.

### Kalfsribstuk op de barbecue

Haal het kalfsribstuk 1 uur van te voren uit de koeling. Kruid met de gewenste kruiden. Breng de barbecue goed op temperatuur en schroei het kalfsribstuk dicht zodat het een mooi gebruide kleur krijgt. Dit duurt ongeveer 7 minuten. Gaar het kalfsribstuk op een gesloten barbecue tot de kern een temperatuur heeft van 52 graden.

### Smoked Picanha

Haal de Smoked Picanha 2 uur van te voren uit de koeling. Neem een ruime pan en braad het stuk rondom aan in ongeveer 5 minuten. Blijf het vlees bewegen met een spatel. Plaats de Smoked Picanha in een voorverwarmde oven. Per kilo gaart u het vlees 25 minuten op 150 graden. Plaats de doorregen kant aan de bovenkant. Laat 10 minuten rusten voor het aansnijden.

### Braadstuk Rund

*Dry aged entrecote, Cote du boeuf, Rib Eye, ossenhaas en gevuld runderbraadstuk*  
Haal het vlees 2 uur van te voren uit de koeling. Neem een ruime pan en braad het stuk rondom aan in ongeveer 5 minuten. Blijf het vlees bewegen met een spatel. Plaats het stuk vlees in een voorverwarmde oven. Per kilo gaart u het 25 minuten op 150 graden. Plaats de doorregen kant aan de bovenkant. Laat 10 minuten rusten voor het aansnijden.

### Braadstuk Varkens:

Varkensrack (gevuld) en Pork Venetia

Haal het vlees 2 uur van te voren uit de koeling. Verwarm de oven voor op 190 graden. Plaats het vlees in het midden van de oven. Stel de oven in op 135 graden en gaar het product tot de kern een temperatuur heeft van 62 graden. Laat 10 minuten rusten voor het aansnijden.



### Braadstuk Lams

Lams lende

Haal de Lende 2 uur van te voren uit de koeling. Verwarm de oven voor op 190 graden. Plaats het vlees in het midden van de oven. Stel de oven in op 150 graden en gaar het product tot de kern een temperatuur heeft van 54 graden. Laat 10 minuten rusten voor het aansnijden.

### Parelhoen in braadzak

Laat de parelhoen 2 tot 3 uur van te voren op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 160 graden. Prik 3 gaatjes in de bovenkant en schuif de kalkoen, in de braadzak, in de oven gedurende 100 minuten op 160 graden. Gaar door tot de kern een temperatuur heeft van 71 graden.

*Uw vleesgebraad kan niet meer mislukken met een kernthermometer. Tevens bij ons verkrijgbaar in de winkel.*

Varkensrollade	57 °C
Schouderrollade	65 °C
runderrollade	50 °C
kalfsrollade	55 °C
kalkoenrollade	65 °C
lamsrollade	57 °C
Rosbief of Ossenhaas gebrad	42 °C

### Keurslagerij Ultee Oudewater

Leeuweringerstraat 34  
T: 0348-56 15 31



### Keurslagerij Ultee Gouda Goverwelle

Winkelcentrum Goverwelle,  
Middenmolenplein 94  
T: 0182-23 20 07

[WWW.ULTEE.KEURSLAGER.NL](http://WWW.ULTEE.KEURSLAGER.NL)



*I'm dreaming of a stressless christmas*



Een kerst zonder stress! Voor sommige mensen niet meer dan normaal, voor velen een droom. Maar wij zouden Keurslagerij Ultee niet zijn, als we daar geen oplossing voor hebben. Met handige tips, thermometers en advies beleeft u een kerst als nooit te voren! Zonder stress, maar met veel tijd voor vrienden, familie en natuurlijk lekker eten.



## DE KERSTKLASSIEKER 'UITGEBEENDE KALCOEN'

Een uitgebeende kalkoen gevuld met heerlijk kalfsgehakt, pistachenoten en zoete vruchten. Hoeft alleen nog maar de oven in. Geschikt voor 4 tot 6 personen. Voor de bereidingswijze zie achterzijde.

## PRACHTIG OPGEMAakte SALADES UIT EIGEN KEUKEN

- Huzaren salade
- Twentse salade
- Zalm salade

Opgemaakt te bestellen vanaf 4 personen

# Vakmanschap en dat proeft u!

## VOORGERECHTEN:

### Vitello tonato

Mals zacht gegaard kalfsvlees met tonijn en knapperige sla

### Carpaccio van Ossenvorst

Met truffelmayonaise, eendenlever en Serano Ham

### Carpaccio van Ossenhaas

Boterzacht vlees van onze eigen runderen met gratis dressing

### Ambachtelijke patés:

- Pate van eendenlever met cava en truffel
- Pate van roquefort en peer
- Pate van romige eendenlever
- Pate van granny-smith appels en uitgebakken spekjes

### Trend van dit jaar 'Winterbarbecue'

Wat dacht u van een mooi stuk rosbeef of kalfsribstuk op de barbecue? De mannen eromheen, vrouwen gezellig aan de glühwein rondom de vuurkorf. Een keer iets totaal anders en super gezellig!



## HOOFDGERECHTEN

### Ultee's kersttopper 'Smoked Picanha'

Een heerlijk mals stuk vlees van de Aberdeen Angus runderen. Deze hebben we gekruid, gezout en gerookt op beukenhout. Hierdoor krijgt u een mooi gerookte smaak aan uw braadstuk. Een echt pronkstuk voor op uw kersttafel! Voor de bereidingswijze zie achterzijde. Ook geschikt voor een winterbarbecue.

### Kerstrollades

Varkensrollade, runderrollade, kalfsrollade of lamsrollade. Heerlijk mals vlees, handgeknoopt en lekker gekruid of gevuld.

U kunt kiezen uit de volgende vullingen:

- Salsa Di Nocci (licht pittige noten vulling)
- Port met pruimen
- Huisgemaakte tapenade met zongedroogde tomaten en basilicum
- Vulling van olijven, Parmezaanse kaas en roomkaas

### Braadstukken

Kant en klare braadstukken, gemakkelijk in de oven te garen en eventueel ook geschikt voor de winterbarbecue.

We hebben o.a in het assortiment:

### Bijzondere braadstukken van Ultee

- Dry Aged Entrecote (8 weken aan het bot gerijpt)
- Cote du beouf
- Black Agnus Rib Eye
- Lams Rack aan stuk
- Varkensrack

### Gevulde braadstukken van Ultee

- Runder braadstuk  
Met paddenstoelen, baconkruidels en peperroomsaus.
- Pork Venetia  
Met parmezaanse kaas, olijven en gorgonzola kaas.
- Lams Lende  
Met rozemarijn, tijm en honing.
- Hertebout  
Met pruimen, verse kruiden en rode portsaus.

### Racks

Bourgondisch varkensrack naturel of gevuld met zoete appeltjes, rozijntjes, uitgebakken spekjes en een vleugje kaneel.



## WILD & GEVOGELTE

Wij hebben een mooi assortiment aan wild en gevogelte voor u geselecteerd:

- Hertebiefstuk
- Gekonfijte eendenbouten
- Polderhaas
- Kwartels

Beperkte voorraad, bestel uw wild tijdig.

## NIEUW IN ONS ASSORTIMENT

### Parelhoen in braadzak

Met zoete aardappel, pastinaak en uienchutney.

Met braadzak in de oven, kan niet mislukken. Voor de bereidingswijze zie achterzijde.

## VOOR U BEREID IN ONZE KEUKEN

- Finse jachtschotel
- Hazenpeper
- Stoofschotel van diverse soorten wild
- Stoofpotje van kalfswangen met Madeira saus
- Diversen soorten quiche

## FEESTELIJK TAFELN

### Gourmet Standaard

Biefstuk, schnitzel, kipfilet, slavink, hamburger, shoarmavlees en gemarineerd speklapje.

### Gourmet De Luxe

Kogelbiefstuk, varkenshaas met truffelmarinade, kipfilet, Black Agnus hamburger, gehakt cordon blue, Yakitori kipspiesjes en gemarineerde entrecote.

### Gourmet Superieur

Gevulde kalfsoester, carpaccio steak, hertebiefstuk, eendenborstfilet, bourgondische kipfilet, Black Angus burger en gevulde varkenshaas.

