

Hier vindt u de bereiding- en opwarm adviezen voor veel artikelen op onze website & feestdagenfolder. Deze kunt u gebruiken als richtlijn, gebaseerd op onze ervaring. Wij adviseren het gebruik van een kernthermometer. Elke oven en elk fornuis is anders, met een kernthermometer voorkomt u doorbakken of te rauwe producten. Voor alle vleessoorten geldt dat het na het braden even mag rusten.

Kalf en lamsvlees

Lamsrack heel

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Braad de rack aan in de pan en gaar hem daarna in de oven op 140°C tot een kerntemperatuur van 52°C (rare) tot 55°C voor rosé. Als u alleen de oven wilt gebruiken zet u de oven op 180°C voor ongeveer 20-25 minuten, met dezelfde kerntemperatuur als bovenstaand.

Lamskotelet

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de kotelet in boter of olie op middelhoog tot hoog vuur voor ongeveer 6 tot 8 minuten.

Kerntemperatuur 52°C (rare) tot 55°C (rosé)

Lamsbout zonder been *(aan stuk)*

Haal het vlees minimaal 60 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Braad de lamsbout aan in de pan en gaar hem daarna in de oven op 140°C tot een kerntemperatuur van 58°C tot 62°C. Als u alleen de oven wilt gebruiken zet u de oven op 180°C, met dezelfde kerntemperatuur als bovenstaand.

Lamsbout met been *(aan stuk)*

Haal het vlees minimaal 60 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Braad de lamsbout aan in de pan en gaar hem daarna in de oven op 140°C tot een kerntemperatuur van 58°C tot 62°C. Als u alleen de oven wilt gebruiken zet u de oven op 180°C, met dezelfde kerntemperatuur als bovenstaand.

Kalfsoester

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de oester in boter of olie op middelhoog tot hoog vuur 2 tot 3 minuten per kant voor rosé

Kerntemperatuur 48°C (rare) tot 52°C (rosé)

Kalfsschnitzel naturel

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de oester in boter of olie op hoog vuur 1 minuut per kant voor rosé

Kerntemperatuur 48°C (rare) tot 52°C (rosé)

Kalfsriblap

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de riblap in boter of olie op middelhoog vuur, voeg (warm of lauw) vocht toe, en laat de riblap minimaal 2,5 uur zachtjes stoven met deksel op de pan.

Kalfsschenkel (ossobucco)

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de schenkel in boter of olie op middelhoog vuur, voeg (warm of lauw) vocht toe, en laat de schenkel minimaal 3-4 uur zachtjes stoven met deksel op de pan.

Kalfskotelet

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de kotelet in boter of olie op middelhoog tot hoog vuur voor ongeveer 6 tot 8 minuten.

Kerntemperatuur 48°C (rare) tot 52°C (rosé)

Kalfs t-bonesteak

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de steak in boter of olie op middelhoog tot hoog vuur voor ongeveer 6 tot 8 minuten.

Afhankelijk van de dikte kunt u hem na het bakken nagaren in de oven op 140°C

Kerntemperatuur 48°C (rare) tot 52°C (rosé)

Rundvlees

Rosbief aan stuk

Haal het vlees minimaal 60 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Braad de rosbief aan in de pan en gaar hem daarna in de oven op 110°C / 120°C tot een kerntemperatuur van 48°C (rare) tot 52°C (rosé). Dit zal ongeveer 45 minuten duren.

Als u alleen de oven wilt gebruiken zet u de oven op 180°C, met dezelfde kerntemperatuur als bovenstaand.

Kogelbiefstuk

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de biefstuk in boter of olie op middelhoog tot hoog vuur 2 tot 3 minuten per kant voor rosé

Kerntemperatuur 48°C (rare) tot 52°C (rosé)

Haasbiefstuk aan stuk

Haal het vlees minimaal 60 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Braad de haasbiefstuk aan in de pan en gaar hem daarna in de oven op 110°C / 120°C tot een kerntemperatuur van 48°C (rare) tot 52°C (rosé). De tijd is afhankelijk van de dikte en het gewicht.

Als u alleen de oven wilt gebruiken zet u de oven op 180°C, met dezelfde kerntemperatuur als bovenstaand.

Côte de boeuff

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de Côte de boeuff in boter of olie op middelhoog tot hoog vuur voor ongeveer 6 tot 8 minuten. Afhankelijk van de dikte kunt u hem na het bakken nagaren in de oven op 110°C / 120°C.

Kerntemperatuur 48°C (rare) tot 52°C (rosé)

Bavette

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de bavette in boter of olie op middelhoog tot hoog vuur voor ongeveer 6 tot 8 minuten.
Afhankelijk van de dikte kunt u hem na het bakken nagaren in de oven op 110°C / 120°C

Kerntemperatuur 48°C (rare) tot 52°C (rosé)

Rib-eye

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de rib-eye in boter of olie op middelhoog tot hoog vuur voor ongeveer 2 tot 3 minuten per kant.

Afhankelijk van de dikte kunt u hem na het bakken nagaren in de oven op 110°C / 120°C

Kerntemperatuur 48°C (rare) tot 52°C (rosé)

Staartstuk (picanha)

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak het staartstuk in boter of olie op middelhoog tot hoog vuur voor ongeveer 6-8 minuten per kant.

Afhankelijk van de dikte kunt u hem na het bakken nagaren in de oven op 110°C / 120°C

Kerntemperatuur 48°C (rare) tot 52°C (rosé)

Entrecote

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de entrecote in boter of olie op middelhoog tot hoog vuur voor ongeveer 2 tot 3 minuten per kant.

Afhankelijk van de dikte kunt u hem na het bakken nagaren in de oven op 110°C / 120°C

Kerntemperatuur 48°C (rare) tot 52°C (rosé)

Riblapen in blokjes

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de riblap in boter of olie op middelhoog vuur, voeg (warm of lauw) vocht toe, en laat de riblap minimaal 3,5 uur zachtjes stoven met deksel op de pan.

Borrelschalen/snackpannen

Gesorteerde snackschaal/hapjespan v/d oven

In ovenschaal 15-20 minuten op 160°C verwarmen

Rollades

Rosbief / biefstuk rollade

Haal het vlees minimaal 60 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Braad de rollade aan in de pan en gaar hem daarna in de oven op 110°C / 120°C tot een kerntemperatuur van 48°C (rare) tot 52°C (rosé). Dit zal ongeveer 45 minuten duren.

Als u alleen de oven wilt gebruiken zet u de oven op 180°C, met dezelfde kerntemperatuur als bovenstaand.

Runder entrecoterollade

Haal het vlees minimaal 60 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Braad de rollade aan in de pan en gaar hem daarna in de oven op 110°C / 120°C tot een kerntemperatuur van 48 (°crare) tot 52°C (rosé). Dit zal ongeveer 45 minuten duren.

Als u alleen de oven wilt gebruiken zet u de oven op 180°C, met dezelfde kerntemperatuur als bovenstaand.

Runderbraadrollade

Haal het vlees minimaal 60 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Braad de rollade aan in de pan en gaar hem daarna in de oven op 110°C / 120°C tot een kerntemperatuur van 68-70 °c. Dit zal ongeveer 1,5 uur duren.

Als u alleen de oven wilt gebruiken zet u de oven op 160 c°C, met dezelfde kerntemperatuur als bovenstaand.

Biefstuk / varkenshaas rollade

Haal het vlees minimaal 60 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Braad de rollade aan in de pan en gaar hem daarna in de oven op 110°C / 120°C tot een kerntemperatuur van 48°C (rare) tot 52°C (rosé). Dit zal ongeveer 45 minuten duren.

Als u alleen de oven wilt gebruiken zet u de oven op 180°C, met dezelfde kerntemperatuur als bovenstaand.

Varkensfiletrollade

Haal het vlees minimaal 60 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Braad de rollade aan in de pan en gaar hem daarna in de oven op 110°C / 120°C tot een kerntemperatuur van 60 tot 63°C. Dit zal ongeveer 1 uur duren.

Als u alleen de oven wilt gebruiken zet u de oven op 160°C, met dezelfde kerntemperatuur als bovenstaand.

Varkensfricandeau rollade

Haal het vlees minimaal 60 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Braad de rollade aan in de pan en gaar hem daarna in de oven op 110°C / 120°C tot een kerntemperatuur van ongeveer 68°C. Dit zal ongeveer 1,25 uur duren.

Als u alleen de oven wilt gebruiken zet u de oven op 160°C, met dezelfde kerntemperatuur als bovenstaand.

Procureurrollade

Haal het vlees minimaal 60 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Braad de rollade aan in de pan en gaar hem daarna in de oven op 110°C / 120°C tot een kerntemperatuur van 70 tot 72°C. Dit zal ongeveer 2,5 uur duren. Bedruip de rollade elk halfuur met het bakvocht.

Als u alleen de oven wilt gebruiken zet u de oven op 140°C, met dezelfde kerntemperatuur als bovenstaand.

Kiprollade

Haal het vlees minimaal 60 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Braad de rollade aan in de pan en gaar hem daarna in de oven op 140°C tot een kerntemperatuur van minimaal 72°C. Dit zal afhankelijk v/d grootte ongeveer 70 minuten duren. Bedruip de rollade elk halfuur met het bakvocht.

Als u alleen de oven wilt gebruiken zet u de oven op 160°C, met dezelfde kerntemperatuur als bovenstaand.

Lamsrollade

Haal het vlees minimaal 60 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Braad de rollade aan in de pan en gaar hem daarna in de oven op 140°C tot een kerntemperatuur van 70 tot 72°C. Dit zal ongeveer 2 uur duren. Bedruip de rollade elk halfuur met het bakvocht.

Als u alleen de oven wilt gebruiken zet u de oven op 140°C, met dezelfde kerntemperatuur als bovenstaand.

Varkensvlees

Varkenshaas

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de varkenshaas in boter of olie op middelhoog tot hoog vuur voor ongeveer 15-20 minuten.

Als u de varkenshaas in de oven wilt bereiden, houdt dan voor een hele varkenshaas ongeveer 20-25 minuten aan in een voorverwarmde oven op 180°C.

Kerntemperatuur 55°C(rare) tot 58°C (rosé)

Beenhammetje

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Braad de beenham aan in de pan en gaar hem daarna in de oven op 140°C tot een kerntemperatuur van 60 tot 65°C.

Kerntemperatuur 60 tot 65°C

Buikspek zonder zwoerd

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Gaar hem daarna in de oven op 140°C tot een kerntemperatuur van minimaal 72°C, liever 80. Dit duurt minstens 3 uur. Erna evt. voor de kleur nog op hogere temperatuur afgrillen.

Buikspek met zwoerd

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Gaar hem daarna in de oven op 140°C tot een kerntemperatuur van minimaal 72°C, liever 80. Dit duurt minstens 3 uur. Erna evt. voor de kleur nog op hogere temperatuur afgrillen.

Gevogelte

Kalkoen naturel

Stap voor stap:

Insmeren en kruiden

Buitenkant altijd insmeren met boter en/of olie. Zout en kruiden aan binnen- en buitenkant en uw kalkoen kan de oven al in.

Ondersteboven garen.

De kalkoen gaart het best als het borstvlees op de bodem van de braadslee ligt. 30 minuten voor het eind de kalkoen omdraaien. Zo wordt de borst ook mooi bruin en knapperig.

Kerntemperatuur

De kalkoen moet een kerntemperatuur hebben van 70 tot 72°C. Dit is het beste te meten met een kernthermometer ([Bestellijst – Online bestellen Feestdagen Slagerij van tilburg](#)) in het dikste gedeelte van de dij. Geen kernthermometer? Prik met een satéprikker of vleespen in dijvlees; het sap dat vrijkomt moet helder zijn. Is het sap nog roze van kleur, dan is de kalkoen nog niet gaar.

Hoe lang garen?

Niet gevuld: ongeveer 40 minuten per kilo vlees.

Welke temperatuur?

De vuistregels is: midden in de oven, 1 uur lang op 200°C en daarna op 175°C. Als de kalkoen te hard gaat – losjes afdekken met aluminiumfolie.

Om de vleessappen hun werk te laten doen de kalkoen 20 minuten laten rusten in aluminiumfolie voor u hem aansnijdt. Houdt hem warm met wat theedoeken.

Kalkoen gevuld

Stap voor stap:

Insmeren en kruiden Buitenkant altijd insmeren met boter en/of olie. Zout en kruiden aan binnen- en buitenkant en uw kalkoen kan de oven al in. U kunt hem ook heerlijk vullen.

Ondersteboven garen.

De kalkoen gaart het best als het borstvlees op de bodem van de braadslee ligt. 30 minuten voor het eind de kalkoen omdraaien. Zo wordt de borst ook mooi bruin en knapperig.

Kerntemperatuur

De kalkoen moet een kerntemperatuur hebben van 70 tot 72°C. Dit is het beste te meten met een ([Bestellijst – Online bestellen Feestdagen Slagerij van tilburg](#)) in het dikste gedeelte van de dij. Geen kernthermometer? Prik met een satéprikker of vleespen in dijvlees; het sap dat vrijkomt moet helder zijn. Is het sap nog roze van kleur, dan is de kalkoen nog niet gaar.

Hoe lang garen?

Welke temperatuur?

Gevuld: +/- een uur per kilo vlees + vulling.

De vuistregels is: midden in de oven, 1 uur lang op 200°C en daarna op 175°C. Als de kalkoen te hard gaat – losjes afdekken met aluminiumfolie.

Om de vleessappen hun werk te laten doen de kalkoen 20 minuten laten rusten in aluminiumfolie voor u hem aansnijdt. Houdt hem warm met wat theedoeken.

Gevulde gegaarde kalkoen (KANT EN KLAAR)

Haal het vlees minimaal 60 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Voorverwarmde oven, 120 minuten op 120°C hete lucht.

Daarna nog even op 180°C het korstje/buitenkant krokant bakken.

Kalkoendij

Kalkoen dijen wassen, afdrogen en elke dij aan beide zijden 2 x evenwijdig aan het bot 1 cm diep insnijden. Paprika poeder, knoflookpoeder, rozemarijn, cayennepeper goed mengen en dan de olie bijvoegen en een goed papje maken.

Bestel gemakkelijk en snel online op feestdagen.slagerijvantilburg.nl

Dit papje goed in de insnijdingen wrijven.

Dijen in een schaal leggen en ca 4 uur laten marinieren. De oven voorwarmen op 180°C

Bereidingswijze

Eerst de dijnen bruin braden in een braadpan. Hierna ze in een braadslede leggen. Bedekken met schijven tomaat en uienringen en bedruipen met ketjap. Dan de bouillon bijvoegen (niet over de dijnen gieten) Braadslede met aluminiumfolie afdekken (glanszijde naar binnen). In het midden van de oven plaatsen en ca 80 minuten laten garen.

Neem de gare dijnen uit de saus en houdt ze warm. Maak de saus op smaak met peper en zout en voeg de room toe. Ook kan men de saus door een zeef wrijven en dan afmaken met room. Als de saus te dun is hem binden.

Oma's kip (gewicht circa 1300 gram)

Haal de kip minimaal 60 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

+/- 75 minuten in de oven 180°C, gaar als u met prikker in de borstzijde prikt en het vocht helder is.

Bedruip de kip tijdens het braden regelmatig met het bakvocht

Kerntemperatuur +/- 75°C in het dikste gedeelte vd borst gemeten

Grillkip (gewicht circa 1000 gram)

Haal de kip minimaal 60 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

+/- 75 minuten in de oven 180°C, gaar als u met prikker in de borstzijde prikt en het vocht helder is.

Bedruip de kip tijdens het braden regelmatig met het bakvocht

Kerntemperatuur +/- 75°C in het dikste gedeelte vd borst gemeten

Eendenborstfilet

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

15-20 minuten in de pan bruin bakken, beginnend op de vetzijde, zodat u het eigen vet kunt gebruiken om de vlees te bakken.

Kerntemperatuur +/- 55°C

Eendenborstfiletrollade

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

25 minuten in de oven op 180°C, of in de pan rondom

Kerntemperatuur +/- 55 °c

Wild

Hertenbiefstuk

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de biefstuk in boter of olie op middelhoog tot hoog vuur 2 tot 3 minuten per kant voor rosé

Kerntemperatuur 52°C tot 55°C

Hertenfilet

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de filet in boter of olie op middelhoog tot hoog vuur 2 tot 3 minuten per kant voor rosé, daarna op 140°C de oven in tot de gewenste kerntemperatuur

Kerntemperatuur 52°C tot 55°C

Hertenstoofvlees

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de blokjes in boter of olie op middelhoog vuur, voeg (warm of lauw) vocht toe, en laat het minimaal 3,5 uur zachtjes stoven met deksel op de pan.

Wildzwijnstoofvlees

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de blokjes in boter of olie op middelhoog vuur, voeg (warm of lauw) vocht toe, en laat het minimaal 3 uur zachtjes stoven met deksel op de pan.

Van Tilburg Specials

Bavette rollade

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Rondom aanbakken in ruim boter, daarna in een ovenschaal of op bakpapier.

Oven op 120°C (hete lucht), met een kerntemperatuur van 48°C.

Peper steaks

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de steaks in boter of olie op middelhoog tot hoog vuur 2 tot 3 minuten per kant voor rosé

Kerntemperatuur 48°C (rare) tot 52°C (rosé)

Biefstukpuntjes met rode saus

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de puntjes in boter of olie op middelhoog tot hoog vuur 2 tot 3 minuten per kant voor rosé.

Als de puntjes naar wens zijn, dan kunt u het rode sausje toevoegen bij de puntjes en even een minuut mee verwarmen met de jus. Het sausje kan er ook koud bij worden gegeten.

Kerntemperatuur 48°C (rare) tot 52°C (rosé)

Beef truffel rolletjes

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de rolletjes in boter of olie op middelhoog tot hoog vuur 4 tot 5 minuten per kant voor rosé.

Kerntemperatuur 48°C (rare) tot 52°C (rosé)

Carpaccio rolletjes

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Bak de rolletjes in boter of olie op middelhoog tot hoog vuur 4 tot 5 minuten per kant voor rosé.

Kerntemperatuur 48°C (rare) tot 52°C (rosé)

Braadslee specialiteiten voor in de oven

Als u meerdere sleetjes of bakjes heeft en u wilt ze combineren in de oven dat ze gelijktijdig klaar zijn, vraag ons gerust om advies.

Kerst varkenshaas

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Rondom aanbakken in ruim boter, daarna in een ovenschaal of op bakpapier.

Oven op 180°C (hete lucht). +/- 22 minuten na het aanbakken voor rosé

Kerntemperatuur 55°C(rare) tot 58°C (rosé)

Varkenshaas uit het bos

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Het vlees kan in het bakje zo de oven in, alleen even de folie of deksel eraf halen.

Voorverwarmde oven op 180°C (hete lucht). +/- 22 minuten voor rosé

Kerntemperatuur 55°C(rare) tot 58°C (rosé)

Argentijns biefstuk sleetje

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Het vlees kan in het bakje zo de oven in, alleen even de folie of deksel eraf halen.

Voorverwarmde oven op 200°C (hete lucht). +/- 12 minuten voor rosé

Kerntemperatuur 55°C(rare) tot 58°C (rosé)

Gevulde rosbief voor in de oven

Haal het vlees minimaal 60 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Rondom aanbakken in ruim boter, daarna in een ovenschaal met de aanbraad jus erbij.

Oven op 180°C (hete lucht). +/- 35 minuten na het aanbakken voor rosé

Kerntemperatuur 55°C(rare) tot 58°C (rosé)

Kipdij van Tilburg v/d oven

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Het vlees kan in het bakje zo de oven in, alleen even de folie of deksel eraf halen.

Voorverwarmde oven op 180°C (hete lucht). +/- 35 minuten voor well done.

Dit product moet helemaal gaar zijn, let op!

Kerntemperatuur moet 75°C zijn

Gevulde kipfilet v/d oven

Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking.

Het vlees kan in het bakje zo de oven in, alleen even de folie of deksel eraf halen.

Voorverwarmde oven op 180°C (hete lucht). +/- 35 minuten voor well done.

Dit product moet helemaal gaar zijn, let op!

Kerntemperatuur moet 75°C zijn