

BUTCHERY

KERST

Magazine



OPENING

Eerste Butchery Store

TOP 5

Kerstklassiekers

**3X HOMEMADE
SAUZEN BIJ VLEES**

**KANT-EN-KLAAR
OP TAFEL**

**DECEMBER FEESTMAAND
RECEPTEN**

the
BUTCHERY
SINCE 1945

INHOUD

3 Voorwoord Bert-Jan

4 Opening Butchery
Flagship Store

6 Kerstrecept

Chateaubriand
in kruidenkorst

7 Early bird
Kerstactie

8 Flash-frozen

10 Kant-en-klare
kerstklassiekers



13

12 Wie snijdt het vlees? - Rollades

13 Cadeau inspiratie

14 Recept

Eendenborst



04



10



22



16

15 Gourmet & Teppanyaki

16 Kerst Top 5

18 Soep, Quiches en Brood

19 Voorgerechten
(Carpaccio, Vitello)

20 Sauzen bij vlees

22 Kerstrecept

Hertenrack

23 Wild op tafel

24 Wagyu

25 Kerstrecept

Champagne Chicken

26 Gezellig borrelen

27 Butchery Club

28 Butchery cadeaukaart



25



COLOFON

Tekst & Redactie

Suzanne Bralten - Butchery

Vormgeving

Peter Kisteman - BNEWD

Cover & video

binie.nl

Product- en sfeerfoto's:

Ingeborg Moeke
isabellehattink.nl

Recepten & Beeld

Robert van Dijk - @vurigekolen
Roy Schalkwijk - @BBQJunkie
Siebe Grijpma - @bbqmoods
Martijn Trijsburg - @fikkenenbikken
Nicky Duijvelaar - @duivelslekker
Jeremy Naaijen - @interstellar_butter

VOORWOORD

Al zo lang ik me kan herinneren, is de december feestmaand een periode waar de Lantinga's lange tijd naar toelevden. Reikhalzend, maar óók elk jaar met een gezonde dosis spanning. Want wordt het nóg weer drukker dan vorig jaar en zo ja: krijgen we het allemaal wel rond?

Als klein jongetje hielp ik al mee in de slagerij en ook mijn moeder en zussen stonden tot diep in de nacht slaatjes te maken voor het hele dorp. Een periode van hard werken, maar vooral ook van verbinding. En hoewel we met The Butchery inmiddels in heel Nederland en België leveren, is dat gevoel onveranderd gebleven. Ambacht voert de boventoon en de gezellige sfeer tijdens deze drukke periode is nergens mee te vergelijken. Met z'n allen verstand op nul om - met Sky Radio op de achtergrond - bergen en bergen werk te verzetten. Het heeft iets magisch.

Die intensieve periode is gelukkig kort en krachtig, maar de voorbereiding begint tegenwoordig al in september. Het assortiment wordt met veel tijd en liefde samengesteld door ons trouwe team van Meesterslagers en -Worstmakers. En mijn ouders en zussen? Die werken nog altijd op volle kracht mee. In dit magazine een kleine indruk van ons ambachtelijke assortiment voor de Decembermaand. Wij zijn er weer trots op en hopen dat jij er net zo blij van wordt.

Laat je inspireren en maak er een liefdevolle en culinaire feestmaand van!

Bert-Jan Lantinga

The Butchery



Opening

BUTCHERY FLAGSHIP STORE

De winkel in Meppel - Lantinga Slagerij & Vershuis - is omgebouwd tot de allereerste Butchery Brandstore van Nederland. Een fysieke winkel waar geen nee te koop is. Wat zijn we trots!

1e Generatie

De oorsprong van Lantinga leidt je al gauw zo'n 80 jaar terug. Opa Lantinga opende de deuren van zijn Wanneperveense slagerij in 1945, toen vlees nog gerantsoeneerd (lees: op bonnen verkrijgbaar) was. Er moest gewerkt worden aan de toekomst! Het was de tijd dat klanten persoonlijk werden bezocht voor het opnemen van de bestelling, die vervolgens met de bakfiets werd bezorgd.

2e Generatie

In 1973 nam zoon Jan Lantinga samen met zijn vrouw Wiesje het bedrijf over. Met een nieuwe bezieling en jeugdig enthousiasme gingen Jan en Wiesje de uitdaging aan. Dat wierp z'n vruchten af en al snel - op 10 juli 1978 om precies te zijn - openden zij een tweede vestiging in het nabijgelegen Giethoorn. Henk (Jan's broer) werd filiaalchef. In 2000 verplaatste Lantinga deze vestiging naar Meppel.





3e Generatie

In 2006 kwam zoon Bert-Jan als 3e generatie in de zaak en in 2013 maakte hij een drastische keuze. Vanwege de toenemende behoefte aan gezond en vers eten, besloot hij de beste specialisten uit de regio onder één dak samen te brengen. Lantinga's Slagerijen wordt Lantinga's Slagerij & Vershuis. De twee vestigingen in Meppel sluiten en maken plaats voor één overzichtelijk en uniek vershuis met een breed en culinair assortiment. Dat sloeg aan en smaakte naar meer. Een webshop was de volgende stap. Met exclusieve rassen en cuts voor liefhebbers van alleen de allerbeste kwaliteit.

Sinds 2018 is The Butchery een feit en inmiddels is de webshop uitgegroeid tot grootste online slagerij van Nederland & België. Maar het oorspronkelijke credo 'Proef de Oorsprong' blijft intact. Want bij The Butchery draait alles om de kunst van ambacht.

• BUTCHERY WORLD OF BEEF

Medio 2025 maakte Bert-Jan wederom een ingrijpende keuze: Lantinga Slagerij & Vershuis gaat verder als flagshipstore van The Butchery. Op 20 oktober openden de deuren van het gloednieuwe concept. Bij 'Butchery World of Beef' komen ambacht, de beste rassen ter wereld en innovatieve concepten samen in een fysieke winkel. Zelfde service, zelfde ambacht, ander jasje en een assortiment waar geen nee meer te koop is.

Nieuwsgierig? Kom spontaan langs aan de Woldstraat 61 in het altijd gezellige Meppel en ontdek ons culinaire assortiment...

Openingstijden:

maandag	08:00 – 18:00
dinsdag	08:00 – 18:00
woensdag	08:00 – 18:00
donderdag	08:00 – 18:00
vrijdag	08:00 – 20:00
zaterdag	08:00 – 17:00
zondag	GESLOTEN



RECEPT

CHATEAUBRIAND MET KRUIDENKORST

Dit gerecht van @fikkenenbikken is pure haute cuisine, maar dan gewoon bij jou thuis! Botermalse chateaubriand in een knapperige kruidenkorst. De paddenstoelensaus zorgt voor diepte en de aardappels maken het gerecht compleet. Dit is kerst: eenvoudig in bereiding, groots in resultaat.

BEREIDINGSWIJZE

Sous-vide ossenhaas

Kruid het vlees met zout en peper en voeg olijfolie, tijm en knoflook toe. Gaar 2 uur op 50 °C sous-vide (kan in de oven). Dit zorgt voor een boterzachte structuur zonder dat hij al doorslaat in kleur. Dep het vlees goed droog met keukenpapier en laat even afkoelen.

Korst voorbereiden

Meng de panko, peterselie, tijm, Parmezaan, mosterd en gesmolten boter. Druk het mengsel samen tot een loskruimelige massa.

Afwerking van de Chateaubriand

Verwarm de oven voor op 220 °C (hete lucht). Bestrijk het vlees dun met Dijon-mosterd. Druk de panko-korst rondom stevig aan. Bak het vlees 6-8 minuten in de oven, tot de korst goudbruin is. De kern stijgt nu langzaam naar ongeveer 52 °C. Laat het vlees 5-10 minuten rusten voor het aansnijden.

Serveren

Snijd het vlees in dikke plakken. Lepel er wat van de romige paddenstoelensaus naast en serveer de aardappels eromheen. Het recept vind je via onderstaande QR-code. Een glas Bordeaux, Saint-Émilion of Barolo maakt het gerecht af.

Ingrediënten

Chateaubriand

- 1 chateaubriand
- Zout & versgemalen peper
- 1 el olijfolie
- 1 takje tijm
- 1 teentje knoflook, gekneusd

Kruidenkorst

- 60 g panko
- 1 handvol verse peterselie, fijngehakt
- 1 tl tijmblaadjes
- 40 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1 tl mosterd (Dijon)
- 1 el boter, gesmolten

Het complete recept van ook de paddenstoelensaus en aardappelen in rundvet vind je hier →



Foto: isabellehattink.nl



EARLY BIRD KORTINGSACTIE!

Hoewel onze jongens met man en macht werken aan het kerstassortiment, gaat het elk jaar hard met klassiekers als gourmet, gevulde kalkoen, Beef Wellington en X-mas hammen. Op tijd bestellen is dus aan te raden, want ons assortiment is huisgemaakt en op een gegeven moment geldt: op = op.

Bovendien is de druk bij de koeriersdiensten enorm. Zeker in de laatste dagen voor kerst. Bestel dus op tijd om teleurstelling te voorkomen en plan je levering slim in. Scheelt een hoop kerststress én je profiteert bovendien van onze vroege leveringsdeal.

TOT €40 KORTING

Laat je bestelling tussen 1 en 13 december bezorgen en ontvang:

€15 KORTING* bij besteding van €200 tot €300

€25 KORTING* bij besteding van €300 tot €400

€40 KORTING* bij besteding vanaf €400

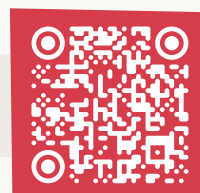
lees meer over de kortingsactie →



*Deze korting wordt alleen berekend over vlees.
Cadeaukaarten en hardware zijn uitgesloten van deze actie.

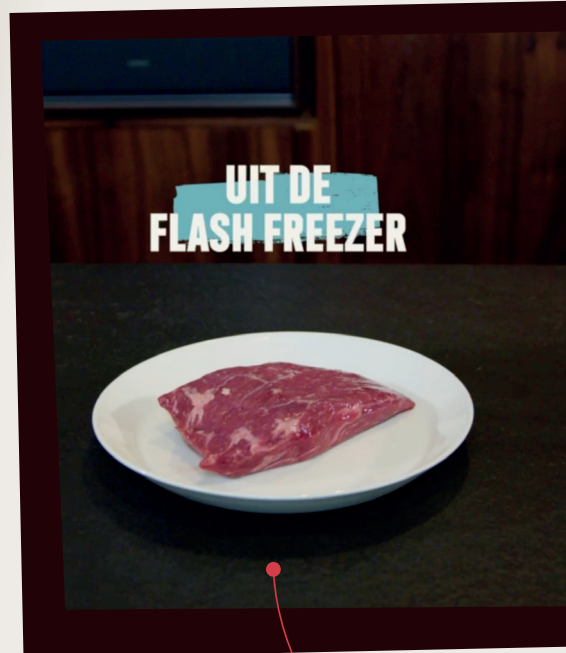
Je kunt zelfs vandaag al je order kunt plaatsen voor levering in deze periode. Kun je die vast van je to-do lijstje afvinken!

Bekijk hier ons feestdagen assortiment →



FLASH FREEZING

Verser dan vers



Uit onderzoek blijkt dat zo'n 70% van de huishoudens die vlees kopen, regelmatig invriezen. Logisch wel, want zo heb je altijd iets in huis. Voor de sceptici die twijfelen aan de kwaliteit van frozen food hebben we goed nieuws. Vlees dat precies op het juiste moment binnen het uur wordt ingevroren in een speciale flash-freezer is verser dan vers vlees uit de schappen. En dat blijft het ook, want de pauzeknop wordt letterlijk ingedrukt. Betere kwaliteit vind je dus niet. Maar wat houdt flash-freezing precies in? We leggen uit!

Zelf invriezen versus flash-freezen

Als je vers vlees koopt en thuis invriest, gaat de kwaliteit van het vlees achteruit. Dat is niet omdat het vlees is ingevroren, maar omdat het vlees te langzaam is ingevroren. Er ontstaan grote ijskristallen die de celwanden van het spierweefsel beschadigen en die heb je juist nodig om het vocht in het vlees te kunnen vasthouden. Niemand wordt immers blij van een droge steak of gehakt dat leegloopt in de pan.

De oplossing? Flash-freezen! Binnen een uur naar een extreem lage temperatuur in een speciale vriezer, zonder dat er grote ijskristallen ontstaan. Dit zorgt ervoor dat het vocht niet uitzet in het vlees en dat maakt een wereld van verschil met traditioneel invriezen.

Timing is alles

Niet alleen het proces van invriezen is belangrijk, ook de timing van invriezen is cruciaal. En dat kunnen we bij The Butchery als geen ander. Portioneren, trimmen, snijden en vacuüm verpakken gebeurt allemaal op ambachtelijke wijze in eigen slagerij. Onze slaggers weten precies wanneer het vlees op de piek van mals- en versheid is. 'Peak of tenderness' noemen ze dat in Amerika.

Dat is het moment dat vlees binnen het uur in onze innovatieve vriezer wordt ingevroren en daarmee wordt letterlijk de pauzeknop ingedrukt. De steak of burger is op z'n best en blijft dat ook. Ook wanneer je het thuis in je eigen vriezer plaatst. Bestellingen bij The Butchery worden namelijk flash-frozen bij je thuisbezorgd

UIT DE VRIEZER THUIS

Kip en varkensvlees invriezen

Als het om kip of varkensvlees gaat, telt maar één ding: zo vers mogelijk eten. Dit vlees hoeft niet te rijpen. Hoe korter de tijd tussen slacht en bereiding, hoe beter de kwaliteit. Maar "vers" is vaak minder vers dan je denkt. Vlees dat vandaag in de schappen ligt, heeft vaak een lange reis achter de rug. En soms is het zelfs meerdere keren opnieuw ingevroren en ontdooid. Ook hier is flash-freezing de oplossing. Binnen enkele uren na de slacht wordt het vlees op extreem lage temperaturen ingevroren. Zo blijven de celstructuren intact. En het vocht blijft waar het hoort: in het vlees.

en de structuur blijft dus - mits thuis meteen ingevroren - maandenlang intact tot het moment dat je het vlees ontdooit. Zo heb je dus altijd iets in huis!

Lang verhaal kort: flash-frozen is de perfecte manier om je vriezer te vullen met de allerbeste kwaliteit. Zo heb je bovendien altijd iets in huis!

FLASH FROZEN

the
BUTCHERY
SINCE 1945

In onze video laten we precies zien hoe het werkt →



Indruk maken met **KANT-EN-KLARE KERST- KLASSIEKERS**

Een indrukwekkende roast die níet kan mislukken: dat klinkt toch als muziek in de oren? Wij hebben goed nieuws voor je: kán namelijk gewoon! Onze slagers hebben met veel liefde deze feestelijke klassiekers klaargemaakt. Je hoeft ze echt alleen nog maar op te warmen. Zo heb je alle tijd om te genieten van de mensen om je heen!



1 BUTCHERY'S BEEF WELLINGTON

De 'signature dish' van sterrenchef Gordon Ramsey en niet per se eenvoudig te bereiden. Het gerecht is namelijk opgebouwd uit meerdere lagen. Ossenhaas met duxelles (paddenstoelenmix) en parmaham wordt ingepakt in bladerdeeg en dan is het een kwestie van een mooie rosé bereiding. Makkelijker gezegd dan gedaan natuurlijk, maar gelukkig hebben onze slagers het werk uit handen genomen. Volg de instructies bij onze kant-en-klare Beef Wellington en je zet oprecht een winnaar van een gerecht op tafel.

Meer informatie
en bestellen —>



2 BUTCHERY'S HONEY GLAZED PARTYHAM

Al jarenlang één van de bestsellers tijdens de kerstdagen, deze partyham van LIVAR. Terecht, vinden wij! De ham is - gemarineerd met honing en bruine suiker - low & slow voorgedaard door onze slaggers en dus al gaar. Je hoeft 'm alleen nog maar volgens de instructies op te warmen dus. Succes gegarandeerd!

Meer informatie
en bestellen —→



3 BUTCHERY'S GEVULDE KERSTKALKOEN

Nóg zo'n traditioneel gerecht om met de hele familie van te genieten. En het mooie aan onze fameuze gevulde kalkoen: je schuift 'm zo de oven in! We hebben zelfs het karkas al verwijderd, waardoor het vlees makkelijk te verdelen is. De kerstkalkoen is allergeenvrij en gevuld met kalfs- en varkensgehakt, abrikozen en een geheim receptuur van kruiden.

De gevulde kalkoen wordt zelfs geleverd inclusief garnering, braadzak en thermometer. Kan niet mislukken!

Meer informatie
en bestellen —→





ROLLADE

op tafel

WIJ SNIJDT BIJ JOU THUIS HET VLEES?

Een mooie rollade op tafel is op-en-top feestelijk. Groot vlees dat langzaam heeft gegaard en waar je met z'n allen van kunt genieten, zorgt toch altijd voor nét dat beetje extra gezelligheid. Maar wie snijdt bij jou thuis het vlees? Bij zo'n pronkstuk hoort immers ook een stukje traditie...

Een rollade is – jawel – een opgerold, gekruid en opgeknoopt stuk vlees. Klinkt simpeler dan het is, want een ambachtelijke rollade begint bij premium vlees en een rollade mooi opknopen is vakwerk. Een kunst die onze Meesterslagers gelukkig goed verstaan. Bij The Butchery vind je dan ook een uitgebreid assortiment van ambachtelijk bereide en vakkundig opgeknoopte rollades. Van LIVAR procureur-rollade tot USDA Prime Black Angus ribeye-rollade: je kunt het zo gek maken als je zelf wilt.

Maar welk vlees je ook kiest: een dikke roast aansnijden in goed gezelschap is altijd een feestelijk moment!

Bekijk hier ons uitgebreide rollade assortiment →



← Bekijk hier hoe je een procureur rollade perfect klaarmaakt in de oven



THE JOY OF GIVING



Originele cadeaus bedenken is uitdagend, maar hoe leuk is het om iemand te kunnen verrassen met écht een goed cadeau? Dat wordt een stuk eenvoudiger als je kook- en/of BBQ fanaten in je omgeving hebt.

De keuze is namelijk reuze. Van spatels tot kookschorten en van Big Green Egg sokken tot snijplanken. Van prachtige messen tot altijd-goed-giftcards en van vleespakketten tot kernthermometers. Hier alvast een sneakpeak.

Ga voor cadeau inspiratie naar onze website



RECEPT

GEROOKTE EENDENBORST MET HONING GLAZE EN KAANTJES

Onze ambassadeur Jeremy kwam dit receptuur voor het eerst tegen toen hij in Parijs werkte. Daar weten ze wel wat lekker eten is natuurlijk! Hij maakte een versimpelde versie op de BBQ, maar kan ook gerust in de oven. Smaakt naar een sterrengerecht, maar is goed te doen qua moeilijkheidsgraad! Eend is geweldig om te roken omdat het veel vet heeft. Vet en rook zijn beste vrienden immers.

Bereidingswijze

Snijd de vetlaag van de eendenborstfilets kruislings in. Snijd de zijkanten, inclusief een dun reepje filet, in blokjes en zet aan de kant. Hier maken we de kaantjes van. Breng de filets op smaak met zout en peper.

Rook de eendenborstfilets met de vetlaag omhoog voor ongeveer 35 minuten met een handje cherry of applewood snippers (indirect op BBQ of in de oven op 80°C) totdat de filets een kerntemperatuur van 45°C hebben bereikt. Breng ondertussen in een kleine pan de honing, hoisin saus, korianderzaad en gehakte tijm aan de kook voor ongeveer 2 minuten.

Haal de eendenborstfilets van de BBQ en bestrijk de vetlaag met de honey glaze.

Zet een gietijzeren steelpannetje op het en bak de blokjes van de afsnijdsels langzaam tot bijna krokant. Snijd de knoflook en sjalot fijn en voeg dit toe aan de kaantjes. Laat nog zo'n 5 minuten langzaam doorsudderen. Voeg zout en peper toe voor extra smaak.

Grill de filets met de vetlaag omhoog totdat ze een kerntemperatuur van 57°C hebben bereikt. Als je de vetlaag omlaag doet, smelt het vet en ontstaat er te veel vuur. Zonde van de smaak bovendien!

Let op: de honing glaze die is aangebracht, verbrandt snel door alle suikers. Blijf er dus wel bij staan. Laat de eendenborst goed rusten, zeker zo'n 10 minuten in folie.

Het vet van de eend zal niet krokant zijn, daarom hebben we kaantjes erbij gemaakt om eroverheen te doen voor extra textuur.

Eend smaakt met alles lekker, maar smaakt vooral fantastisch met winterse groenten.



Ingrediënten

- 2 x circa 250 gram Tamme eendenborstfilet
- 2 el Hoisin saus
- 2 el Honing
- 1 tl Korianderzaad
- Halve bos Tijm, fijngehakt
- 2 Sjalotten
- 1 teen Verse knoflook

*Vind het
in onze shop*



GOURMET & TEPPANYAKI

Tijdens de feestdagen, met een (kinder)verjaardag of 'gewoon' op de vrijdagavond met het gezin: gourmet is eigenlijk altijd een goed idee. Je staat zelf niet uren in de keuken en belangrijker: iedereen eet waar hij zelf zin in heeft. Want met gourmet kun je het zo gek maken als je zelf wilt!

BUTCHERY'S GOURMET DELUXE

Verpakt in schalen voor 2, 3 of 4 personen en al jarenlang een absolute hit bij jong en oud. Van chipolata worstjes tot varkensoestertjes en van kogelbiefstukjes tot kipschnitzeltjes: iedereen wordt blij van deze schaal!



BUTCHERY'S HAUTE GOURMET

Van Japans A5 Wagyu tot eendenborst en van lamsrackjes tot secreto Ibérico reepjes. Fijnproevers weten wel raad met Butchery's Haute Gourmet. Vorig jaar geïntroduceerd en wegens groot succes een vast onderdeel van ons assortiment geworden.

BUTCHERY'S DO-IT-YOURSELF TEPPANYAKI

Wie ons volgt, weet dat we dol op de Aziatische keuken zijn. Daarom hebben we een schaal samengesteld met Asian bestsellers voor op de bakplaat. Noem het Teppanyaki, Korean BBQ of Gourmet 2.0. Als je van Asian houdt, is dit een must-try!

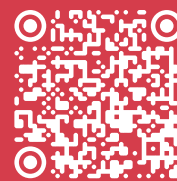


Tip

Zelf misoboter en yakiniku saus maken bij je Teppanyaki schotel? Robert van Dijk legt hier uit hoe je dat aanpakt. —————>



Het hele gourmet assortiment vind je hier —————>



Kerst TOP 5

Ons assortiment voor de decembermaand wordt door onze Meesterslagers met veel zorg en liefde samengesteld. Hoewel we elk jaar nieuwe trends zien, lijkt traditie nog altijd de boventoon te voeren tijdens de feestdagen. De posities wisselen nog wel eens, maar dit zijn onbetwist de jaarlijks terugkerende kersttoppers.

Tip

VOORKOM TELEURSTELLING, BESTEL OP TIJD!

Weet je al wat je wilt bestellen voor kerst? Wacht dan niet te lang, want we maken alles zelf en onze jongens kunnen het soms letterlijk niet bijbenen. Laat je bovendien je bestelling vóór 13 december afleveren, profiteer je ook nog eens van hoge kortingen. Daarover meer op pagina 7. Sowieso een aanrader, want zo vermijd je de drukte bij de koeriers en je ontvangt je vlees flash-frozen [meer op pagina 8], dus het kan zonder enig kwaliteitsverlies thuis de vriezer in. Heb je het maar vast in huis!

7

GOURMET

Je hebt haters en liefhebbers, maar gourmet staat steevast in de top 5 bestsellerslijst tijdens de feestdagen. Kids zijn er dol op, maar met een gevarieerde gourmetschaal zit je eigenlijk voor iedereen goed! Zonder enige moeite.



2 SHARED DINING MET 'GROOT VLEES'

Beef Wellington, Honey glazed partyham, rollade, gevulde kalkoen of een hele dikke cote de boeuf om te delen. Samen tafelen rondom een showstopper is wat ons betreft altijd een goed idee. En de keuze is reuze, dus laat je inspireren op de website!



3 LUXE STEAKS

Elk jaar merken we tijdens de feestdagen dat ossenhaas de onverslagen steak is. Niet zo gek ook. Het is het meest malse deel van het rund, straalt pure luxe uit en je kunt er alle kanten mee op. En ook Wagyu wordt steeds meer gegeten tijdens bijzondere gelegenheden en zo dus ook met kerst. Op de website vind je de mooiste recepten en check ook alvast pagina 6 voor chateaubriand in kruidenkorst.

4 KANT-EN-KLAAR AMBACHT

Van Ibérico wangetjes in rode wijnsaus tot huisgemaakte soep en van heerlijke quiches tot complete gevulde kalkoenen. Onze slagers hebben een prachtassortiment kant-en-klaar voor je klaargemaakt. Verschillende (bij)gerechten die je echt alleen nog maar hoeft op te warmen. Ook hier geldt: bestel op tijd, want op is echt op!

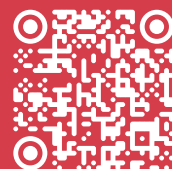


5 WILD

Het wildseizoen is een prachtperiode voor culinaire fijnproevers en gaat hand in hand met de december feestmaand. Ons wild assortiment wordt elk jaar opnieuw met zorg samengesteld, samen met onze vertrouwde leveranciers.



Check het Kerst-assortiment via →





Butchery's VOORGERECHTEN

Een goed begin, is het halve werk en mooie voorgerechten op tafel zetten, hoeft niet ingewikkeld te zijn. Kwestie van de goede ingrediënten in huis halen. Zo hebben we heerlijke huisgemaakte soepen, die je alleen nog maar hoeft op te warmen. Wel de lusten, niet de lasten van meerdere gangen. En dat je zelf geen uren in de keuken hebt gestaan, hoeven je gasten natuurlijk niet te weten.

Butchery's huisgemaakte soep

Of je nu een vijf-gangen-diner wilt serveren of een uitgebreide lunch op tafel wilt zetten: soep is altijd goed! En het allermooiste: onze chefs hebben het werk al voor je gedaan. Van ossenstaartsoep tot uiensoep: de keuze is reuze en je hoeft echt alleen maar even op te warmen.



Brood & kruidenboter

Bij het serveren van soep, hoort lekker brood en ook daar scoor je vrij eenvoudig punten mee. Wat denk je bijvoorbeeld van plukbrood in de smaak zontomaat/olijf, pesto/mozzarella of tomaat/ui? Superlekker en heel feestelijk. Maar onze ambachtelijke steenovenbroden met één van onze homemade kruidenboters doen het ook goed als bijgerecht.

Quiche en meat pie's

Ga je dit jaar voor een uitgebreide lunch? Kijk dan even bij ons assortiment van quiches en meat pie's. Alleen even opwarmen en je zet echt iets bijzonders op tafel!



ICONISCHE VOORGERECHTEN MET VLEES

Ga je dit jaar voor een uitgebreide lunch? Kijk dan even bij ons assortiment van quiches en meat pie's. Alleen even opwarmen en je zet echt iets bijzonders op tafel!



CARPACCIO

Er zijn maar weinig mensen die niet van carpaccio houden, dus deze klassieker mag niet ontbreken.

Hier vind je twee manieren om dit iconische gerecht te serveren →



VITELLO TONNATO

Vitello tonnato, oftewel kalfsvlees (vitello) met saus van tonijn (tonnato). Absoluut een klassiek voorgerecht en het goede nieuws: helemaal niet moeilijk te bereiden. Wij maakten dit gerecht klaar met kalfslende, maar vaker nog wordt kalfsmuis gebruikt. Kwestie van smaak en maakt voor het recept niets uit.

De bereiding vind je hier →



WAGYU CARPACCIO DI BRESAOLA

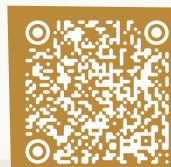
Wagyu Carpaccio di Bresaola rechtstreeks uit Japan/Kagoshima: een verfijnde delicatesses van Japans Wagyu, met een rijke umamismaak en een zachte structuur. Perfect als voorgerecht of luxe hapje!

Je vindt 'm hier →



STEAK TARTAR

Een iconisch gerecht! Je vindt diverse recepten van deze Franse klassieker op onze website, waaronder deze met diamanthaas van Nicky Duijvelaar (@duijvelslekker)



RECEPT

3X *Homemade* SAUS BIJ VLEES

Saus bij vlees: voor sommigen is het vloeken in de kerk.

Maar – vergeef ons als je het er niet mee eens bent – wij zijn er bij tijd en wijle dol op. Niet altijd natuurlijk en ook niet bij elk vlees, maar als we uitpakken tijdens een etentje mag er best eens een mooie saus bij. Zéker tijdens de feestdagen. Wel homemade natuurlijk, geen potjes of zakjes en áltijd serveren on the side. Welke sausen wij lekker vinden bij vlees? We delen een paar recepten met jullie.



RODE WIJNSAUS

Zeker één van onze favorieten bij steaks: rode wijnsaus. Heerlijk bij bijvoorbeeld een mooie tournedos, helemaal op koude dagen!

Ingrediënten

- 150 ml rode wijn
- 1 sjalotje gesnipperd
- 10 peperkorrels
- 2 takjes verse tijm
- Blaadje laurier
- 250 ml kalfsfond
- Sap van een ½ citroen
- 80 gram roomboter
- Zout naar smaak

Bereiding

Breng de rode wijn met de gesnipperde sjalot, peperkorrels, verse tijm en laurier aan de kook en laat tot de helft inkoken. Voeg de kalfsfond toe en laat inkoken tot de gewenste smaak en dikte. Zeef en breng op smaak met zout en citroensap. Zet de pan op een laag vuur en voeg de koude boter in 4 stappen toe. Blijf roeren en let op dat de saus nu niet meer kookt.



PEPERSAUS

Want pepersaus is altijd goed. Hier een variant met crème fraîche en boter, lekker romig dus.

Ingrediënten

- 30 gram boter
- 30 gram bloem
- 1 sjalot, fijn gesnipperd
- 350 ml runderbouillon (mag gewoon van een bouillonblokje)
- 2 eetlepels groene peperkorrels (op sap, niet gedroogd)
- 75 gram crème fraîche
- Versgemalen peper
- Zeezout

Bereiding

Fruit de gesnipperde sjalot in de boter en roer met een garde de bloem erdoor. Giet langzaam de koude bouillon erbij en blijf goed roeren om te voorkomen dat er klontjes ontstaan. Breng aan de kook en laat op laag vuur zo'n 10 minuten inkoken. Giet de peperkorrels af en voeg toe aan de saus. Roer de mosterd en crème fraîche door de pepersaus en breng op smaak met peper en zout. Lekker royaal met zwarte peper, om 'm een beetje op te spicen!



BEARNAISESAUS

Nog zo'n klassieker: bearnaisesaus. Gaat waanzinnig samen met een mooie steak.

Ingrediënten

- 50 gram sjalot, gesnipperd
- 1dl dragonazijn of witte wijnazijn
- 1dl water
- 10 witte peperkorrels
- 1 blaadje laurier
- 4 eidooiers
- 600 gram gesmolten roomboter
- Citroensap van kleine halve citroen
- 1 el verse dragon, fijngehakt
- 1 eetlepel verse kervel, fijngehakt (optioneel)
- Zout

Bereiding

Verwarm de gesnipperde sjalot, azijn, water, witte peperkorrels en laurier in een pan. Reduceer het vocht tot de helft. Zeef en laat licht afkoelen tot ongeveer 50°C. Voeg de eidooiers toe. Klop met een garde een gebonden luchtige massa, dit kan in een pannetje op het vuur of au bain-marie in een kom. Voeg druppelsgewijs de gesmolten roomboter toe en blijf goed roeren. Breng op smaak met citroensap en zout. Voeg de fijngehakte dragon toe en optioneel ook de kervel toe.

RECEPT

HERTENRACK

MET TRUFFELPUREE EN WIJN-CHOCOLADESAUS

Hertenrack staat bekend om zijn fijne structuur en smaak en met de reversed sear methode die we gaan toepassen, krijgt dit mooie stuk vlees nog een extra dimensie. Martijn van @fikkenenbinnen maakte hem op de Ofyr BBQ klaar, maar bereiding in de oven kan natuurlijk ook! Dit gerecht is een combi van traditionele kerstsmaken en een eigentijdse twist. Maak je gegarandeerd indruk mee op je gasten!

Hier een korte versie van het recept. Het volledige recept inclusief truffelpuree en wijn-chocoladesaus vind je op de website!

Vorbereiding hertenrack

Meng alle ingrediënten voor de rub en wrijf de hertenrack ermee in.

Bereiding hertenrack

Gaar de hertenrack tot een kerntemperatuur van 48-50°C voor medium-rare. Grill het vlees daarna kort boven het vuur of in een hete pan voor een mooie korst. Laat de racks zo'n 10 tot 15 minuten rusten.

Serveren hertenrack

Warm de truffelpuree en wijn-chocoladesaus (bereiding via onderstaande QR-code) op. Snijd de hertenrack in porties en serveer op feestelijke wijze.

Beetje kerstdecoratie mag best. Een volle rode wijn zoals Shiraz of Cabernet Sauvignon past perfect bij dit gerecht.

Bekijk hier het volledige recept, inclusief truffelpuree en wijn-chocoladesaus →



Ingrediënten

- 1 Hertenrack
- 2 eL fijngemalen koffie
- 1 el Bruine suiker
- 1 el Grof zeezout
- 1 el Zwarte peper
- 1 tl Knoflookpoeder
- ½ tl Cayennepeper (optioneel)

Foto's: isabellehattink.nl

Let's go WILD



We weten natuurlijk niet hoe het met jou zit, maar zodra de donkere maanden intreden, krijgen wij instant zin in wild. Wat ons betreft is dit het seizoen voor culinaire fijnproevers. Hoewel wild tegenwoordig bijna het hele jaar verkrijgbaar is, hangt er iets magisch in de lucht zodra oktober aanbreekt. Geen feestdagen zonder wild, zullen we maar zeggen!

Frankrijk

Hazenpeper - Civet de Lièvre

Frankrijk is natuurlijk hét land van de verfijnde keuken, en wildgerechten zijn daar geen uitzondering op. Civet de Lièvre, oftewel hazenpeper, is een klassieker onder de Franse wildgerechten. Het vlees van de haas wordt gemarineerd in rode wijn en daarna gestoofd met aromatische kruiden zoals tijm en laurier. Het resultaat? Een volle stoofpot die perfect past bij een herfstachtige avond. Serveer het met een romige aardappelpuree om de rijke saus op te vangen.

Italië

Pasta met wild zwijn - Pappardelle al Cinghiale

De Toscaanse heuvels zijn in de herfst een paradijs voor wildliefhebbers. Hier geniet men van gerechten zoals Pappardelle al Cinghiale, een brede lintpasta geserveerd met een rijkelijk gevulde ragù van wild zwijn. Het wild wordt langzaam gestoofd in een saus van tomaten, rode wijn en kruiden zoals rozemarijn en knoflook. De combinatie van de robuuste smaak van het vlees en de subtiele zoetheid van de tomatensaus maakt dit een prachtig en compleet gerecht.

Schotland

Hertenbiefstuk met whiskeysaus

Wanneer je aan Schotland denkt, denk je aan uitgestrekte landschappen en glooiende heuvels. Maar wist je dat Schotland ook beroemd is om zijn wild? Hertenbiefstuk, bijvoorbeeld, wordt vaak geserveerd met een whiskysaus die de diepe smaak van het vlees prachtig aanvult. De malse biefstuk, gecombineerd met de warmte van de whisky en een vleugje room, maakt dit gerecht ideaal voor een koude herfstavond. Geserveerd met geroosterde aardappelen en wilde paddenstoelen is dit een prachtig gerecht.

Geen zin om zelf urenlang in de keuken te staan?
Geen zorgen, wij hebben absolute winners, zoals
kant-en-klare ree- of hazenpeper, ambachtelijk
bereid in onze eigen slagerij.

Check hier
ons Wild
Assortiment →



WAGYU

THE REAL JAPANESE DEAL

The Butchery is Wagyu specialist van Nederland en daar zijn we trots op! Het is de Bentley onder de runderrassen en daarvan is Japans Wagyu dan weer het absolute neusje van de zalm. Letterlijk vertaald betekent Wagyu Japanse koe [Wa = Japan, Gyu = koe]. Het vlees kent een marmeringsgraad, vet- en vleeskleur, boterachtige structuur en nootachtige smaak die met geen enkel ander runderras te vergelijken is. Een must-try voor culinaire fijnproevers!



Recept ↗



Japans A5 entrecote met citroen venkelrisotto

Martijn van @fikkenenbikken maakte deze Japans A5 Wagyu entrecote met risotto, een prachtig gerecht voor de feestdagen.



Recept ↗



A5 Wagyu entrecote met Tonkatsu en Yakiniku saus

In dit recept combineert Siebe Grijpma van @bbqmoods de rijke smaken van A5 Wagyu entrecote met een hartige tonkatsu saus en een pittige Yakiniku saus.



Recept ↗

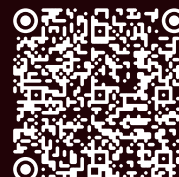


Wagyu brisket ragu pasta

De luxe van Wagyu, maar iets vriendelijker voor je budget, deze Italiaanse Wagyu ragu pasta van Robert van Dijk, @vurigekolen.



Recept ↗



Wagyu A5 ribeye met Japanse steaksaus

Roy Schalkwijk van bbqjunkie.nl maakte deze A5 Wagyu ribeye klaar met een homemade Japanse steaksaus, 15-uurs aardappelen en gegrilde lente-ui.

Bekijk hier ons uitgebreide Wagyu assortiment →





RECEPT

CHAMPAGNE CHICKEN

Wel eens van beercan chicken gehoord? Een klassieker in de States! Je stopt een blik met je favoriete bier in de holte van de kip en laat hem rechttop langzaam garen op de BBQ. Het bier verdampt tijdens, geeft smaak af en zorgt vooral ook voor een juicy eindresultaat. Speciaal voor de feestdagen bedacht Ruud van @rudilicious_kitchen hier een prachtige variant op: Champagne Chicken. Ziet er waanzinnig uit toch?

Bereiding Champagne Chicken

We beginnen met de barbecue opwarmen naar ongeveer 160 graden.
Laat de champagne op kamertemperatuur komen.
Dep de kip daarna droog met keukenpapier.
Smeer de kip in met een laagje olijfolie en smeer daarna in met de rub.
Open de fles champagne, en zet de kip erop. Zorg ervoor dat de hals van de fles ongeveer op de helft of 2/3 van de kip zit, en dus niet helemaal bovenaan. Het moet namelijk wel stomen binnenin.
Bekleed de kip met rozemarijn en tijm, maak dit vast met bijvoorbeeld slagerstouw.
Als je wilt kan je wat rookhout toevoegen aan de kooltjes. Leg nu iets stabiels op de barbecue, zoals een gietijzeren pan. Zet daar de champagne chicken op. Steek een thermometer in de borst van de kip, want meten is nu eenmaal weten.
Wanneer de borst 68 graden heeft bereikt, is de kip klaar! Haal de kip van de barbecue en laat nog even rusten.

Ingrediënten

- Hele Kip
- Kleine fles Champagne, bijvoorbeeld Pommery
- Favoriete kip rub
- Rozemarijn
- Tijm
- Olijfolie

Aan de slag?
Bestel hier
je hele kip →





BORRELTijd

MET THE BUTCHERY

Tussen de brunches, lunches en diners door is de kerstvakantie – of eigenlijk elk weekend – een mooie periode om gezellig te borrelen met vrienden en familie. Je moet immers zelf de slingers ophangen! Maak het jezelf makkelijk met Butchery's Borrelbites, zoals charcuterie, ambachtelijke kroketten of een roomboter saucijzenletter van de lokale banketbakker. Hier alvast een kleine sneak peak, maar kijk vooral even op de website voor ons uitgebreide borrel assortiment.



Saucijzenletters & Meat Pie's

In Meppel en omstreken is de roomboter banketstaaf of -letter al jarenlang een hit en sinds we online zijn met The Butchery heeft deze Sinterklaas klassieker het land veroverd. Alleen even opwarmen en je zet een heerlijke snack op tafel. Zelfde geldt voor de traditionele meat pie's van Nieuw-Zeeland Paul's Pie!

Butchery's Charcuterie

Onze Meesterworstmakers zijn letterlijk Meesters in het maken van droge worst en vleeswaren, maar we hebben óók typische Italiaanse chiapella salami's, Ibérico Bellota ham en heel veel meer. Maak je de heerlijkste borrelplanken mee...

Ambachtelijke kroketten

Wie houdt er niet van ambachtelijke kroketten? Lekker bij de borrel, maar ook bij de brunch of lunch.

Kant-en-klare borrelsnacks

Van voorgedaarde spareribs tot pulled meat voor over de nacho's. Maak het jezelf makkelijk met het ambachtelijke kant-en-klaar assortiment van onze Meesterslagers.



Meer inspiratie voor bij de borrel vind je hier →



JOIN THE BUTCHERY Club

Al bekend met the Butchery Club? Zo niet, dan bij deze. Lid worden is echt de moeite waard, want naast allerlei privileges, spaar je bovenal automatisch beefcoins voor gratis producten. *What's not to like?*



BEEFCOINS VERDIENEN

Een loyaliteitsprogramma dus. Maar hoe kom je nu aan die Beefcoins? Simpel! Maak vrijblijvend een account aan op de website of rechtstreeks via de QR-code op deze pagina en je hebt de eerste beefcoins al binnen. Vervolgens spaar je automatisch bij elke bestelling en geloof ons: sparen gaat veel sneller dan je denkt! Lees alles over ons spaarsysteem op de website en join the club!



159 BEEFCOINS



639 BEEFCOINS



856 BEEFCOINS



3199 BEEFCOINS

BEEFCOINS UITGEVEN

Als je spaart, wil je ook uitgeven. Daarom hebben we een Butchery Club Shop pagina gebouwd waar je 'gratis' kunt shoppen met beefcoins. Van dagelijks vlees tot messensets en van Wagyu steaks tot Koreaanse BBQ's: de keuze is reuze. En geloof ons, sparen gaat sneller dan je denkt. Neem dus vooral een kijkje!

JOIN THE
BUTCHERY
CLUB





THE JOY OF GIVING



Liefde gaat door de maag, dat weet iedereen, dus met The Butchery Giftcard haal je een altijd-goed-cadeau in huis voor de feestdagen. Supersnel als het nodig is, want de digitale (te personaliseren) giftcard ontvang je meteen in je mail.

Maar we kunnen óók een giftcard per post versturen.
Laat een persoonlijke boodschap achter, dan maken wij er een mooie giftcard van.
Zo heb je echt iets leuks om te geven.

