

WIST JE DAT

PUUR VAKMANSCHAP

Het respect voor dierenwelzijn is voor kalverhouders in België en Europa een absolute topprioriteit. En ook tijdens hun dagelijks werk speelt dit een belangrijke rol.

Dieren observeren vormt de basis van hun beroep. Zo leren ze de kalveren beter kennen, kunnen ze beter inspelen op hun behoeften en hen ook de perfecte verzorging bieden indien nodig. De kalveren leven in groep in ruime, goed geventileerde stallen met voldoende verse lucht, die zorgen voor het nodige comfort en zo een goede ontwikkeling bevorderen.

SMAAKVOL GENIETEN

Kalfsvlees biedt veel verschillende stukken en past dan ook perfect in heel wat bereidingen. Er zijn honderden manieren om kalfsvlees te proeven, duizenden manieren om het te combineren en bijna evenveel momenten om ervan te genieten!

Kalfsvlees wordt rosé gegeten. De ideale manier om te genieten van de malsheid en de verfijnde smaak van het vlees.

Voor de liefhebbers kan het ook à point worden geserveerd. Vergeet vooral niet het vlees **voor de bereiding op kamertemperatuur te laten komen.**

En laat het vlees na het bakken altijd even rusten onder aluminiumfolie. Zo blijft het heerlijk mals.

BARBECUETIPS

Om een kalfsrib of kalfslapje klaar te maken op de barbecue, moet je het vlees eerst en vooral **in het midden van het rooster** plaatsen. Zet het rooster **dichtbij het vuur** (wacht met bakken tot er een wit laagje assen op de kolen komt) en schroei het vlees dicht tot het een mooie korst krijgt.

Laat het vlees dan verder garen op de zijkant of plaats het rooster verder weg van het vuur. Zo bakt het vlees niet aan en blijft het heerlijk mals.

Meer recepten en informatie op www.gekalksvlees.be

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

VALDOCO® - Foto's: Heidi de Meester / V.U. VALDOCO, Koenig Albert II, Jan 25 bus 58, B-1000 Brussel, www.valdo.be

EUROPA SMAAKT!

KALFSVLEES 1 GOED IDEE VOOR 1000 GOEDE IDEEËN



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

KALFSKOTELET MET EEN KORSTJE VAN ROZEMARIJN EN KRIELTJES

👤 4 personen - ⌚ 15 min - 🔥 30 min



INGREDIËNTEN

4 kalfskoteletten
2 soeplepels koolzaadolie
of olijfolie
1 eetlepel boter
500 g krieltjes

1 soeplepel grof zout
2 soeplepels olijfolie
2 takjes rozemarijn
Snijbiet

Voor het korstje
1 takje rozemarijn
2 eetlepels
paneermeel
100 g krulpeterselie
Peper en zout

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C.
- 2 Was en dep de krieltjes droog. Meng in een ovenschotel de krieltjes, het grof zout, de rozemarijntakjes en de olijfolie.
- 3 Bedek de schotel met aluminiumfolie en zet gedurende 20 min in de voorverwarmde oven. Check met een mesje of de aardappelen gaar zijn. Steek het mes in het midden van een krieltje. Als dit gemakkelijk gaat, zijn de aardappelen klaar.
- 4 Maak ondertussen het rozemarijnkorstje klaar. Doe het paneermeel, de rozemarijn en enkele plukjes krulpeterselie in een kom van de keukenrobot. Kruid met peper en zout. Mix het geheel tot een fijn paneermeel.
- 5 Doe 2 eetlepels olijfolie in een bak- of grillpan en verwarm. Bak hierin de kalfskoteletten 3 minuten mooi bruin aan elke zijde.
- 6 Bestrijk nu elke zijde van de kalfskoteletten met het korstje van rozemarijn. Leg de kalfskoteletten in de ovenschotel met de krieltjes en laat nog 5 minuten verder garen.
- 7 Leg een kalfskotelet op een bord en werk af met enkele krieltjes en een blaadje snijbiet.

KALFSBROCHETTE MET COURGETTES, ROZEMARIJN EN GEKONFIJTE CITROENEN

👤 4 personen - ⌚ 10 min - 🔥 20 min



INGREDIËNTEN

600 g kalfsfilet of kalfsnoten
4 groene courgettes
2 gele courgettes
2 takjes rozemarijn
5 cl olijfolie
4 gekonfijte citroenen
1 venkelbol
Peper en zout

- 1 Snijd het kalfsvlees in grote blokken. Snijd drie courgettes (2 groene en 1 gele) in dikke schijven. Snijd de andere drie courgettes overlangs door en verwijder het vruchtvlees met een lepel.
- 2 Prik het kalfsvlees op de spiesjes. Wissel steeds een blokje kalfsvlees af met een stukje gele of groene courgette.
- 3 Giet de olijfolie in een diepe schaal en voeg er de takjes rozemarijn aan toe. Kruid met peper en zout. Laat de brochettes even marineren in dit mengsel.
- 4 Bak de brochettes 3 tot 4 minuten op de barbecue of 10 minuten in een oven van 180°C. Draai ze regelmatig om. Doe hetzelfde met de uitgehaalde courgettes.
- 5 Snijd ondertussen de venkelbol in smalle reepjes. Verwijder het harde gedeelte. Kruid met peper en zout. Snijd de gekonfijte citroen in kleine blokjes.
- 6 Leg een uitgehaalde courgette op een bord met de brochette. Werk af met de gekonfijte citroenblokjes en de venkelsalade. Extra tip: voeg enkele toefjes van de marinade toe.