

SOUS



Johan van Uden
Lamsschouder

Johan van Uden **Lamsschouder**

Menu

Lamsschouder met Seizoensgroenten en
Verse Kruiden
Honing- en Tijm Saus
Aardappel Gratin

SOUS



Vlees van de Meesterslager

Chateaubriand is een warm en hecht familiebedrijf met een lange geschiedenis, de familie Teekens heeft 4 generaties slagers. De winkel is gevestigd in Heemstede en de koks van Chateaubriand hebben meer dan 20 jaar ervaring in het creëren van klassieke Nederlandse en Franse recepten. Ze werken alleen met de beste lokale leveranciers en ingrediënten om kwaliteit en smakelijke maaltijden te garanderen. Geniet nu van dit klassieke Franse gerecht met alleen ingrediënten van de hoogste kwaliteit.

Breng het sfeertje in huis met de 'Around the Table' playlist.

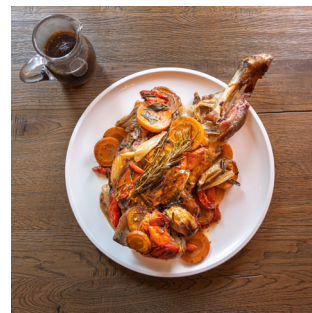


Bereiding

Prep tijd: 10 min • Oventijd: 2 uur • Benodigheden: 1 sauspan en 1 serveerschaal



1. Verwarm de oven voor op 160 graden en lees alle instructies door om er zeker van te zijn dat er geen stap overgeslagen wordt tijdens het bereiden.
2. **Lamschouder**
Zet de Lamsschouder (A) geheel in de zak 2 uur in de oven. De zak waarin de lamsschouder en de groenten zitten, vangt alle sappen van het vlees en de groenten op om een prachtige mix van smaken te creëren en je een krachtig heerlijke maaltijd te bezorgen.



Bij Chateaubriand kan men producten van topkwaliteit verwachten voor lichaam en milieu. De Lamsschouder is gefokt in een van de groenste gebieden van Nederland om de hoogste kwaliteit vlees en dier te garanderen. Zet je timer op 1,5 uur om de Aardappel Gratin de laatste 30 minuten in de oven te plaatsen.

3. Aardappel Gratin

Plaats de Aardappel Gratin (C) in de oven naast de LambShoulder voor de laatste 30 minuten van de kooktijd.

De Aardappel Gratin schoteltjes zijn gemaakt van Hollandse aardappelen met lokaal geteelde room, tijm, rozemarijn en Franse Epoisse. De Franse Epoisse is gemaakt van roodflora kaas uit de Cote d'Or, waardoor het gerecht smeùig wordt. Verwarm in de laatste 10 minuten van het koken de Honing- en Tijmsaus.

4. Honing- en Tijmsaus

De Honing- en Tijmsaus (B) is huisgemaakt en samengesteld uit lokale producten om het gerecht een sappige smaak te geven. Deze saus past perfect bij de Lamsschouder om de smaken van het vlees te accentueren. Verwarm de saus de laatste 10 minuten in een pannetje.

Voeg 4-5 lepels van de jus van het lam toe aan de saus om de smaken te verrijken (kan meer of minder zijn op basis van persoonlijke voorkeur).

5. Haal ten slotte alle componenten uit de oven en van het fornuis. Haal de Lamsschouder voorzichtig uit de zak en leg de stukken voorzichtig in een serveerschaal.

Producten en allergenen

A

Product: Lamsschouder met
Seizoensgroenten en
Verse Kruiden
Allergenen: Vrij van allergenen

B

Product: Honing- en Tijmsaus
Allergenen: Vrij van allergenen

C

Product: Aardappel gratin
Allergenen: Lactose

Achtergrond Johan – Meesterslager

“Mijn werk is mijn liefde”

Johan van Uden werkt al meer dan 25 jaar voor Chateaubriand. Hij begon zijn carrière in België en verhuisde vervolgens naar Parijs, Frankrijk, om ervaring op te doen en zijn slagersvak onder de knie te krijgen. In 2019 werd Johan de derde persoon ooit die de titel Meesterslager won. Chateaubriand zou Johan omschrijven als een harde werker met eindeloze kennis van het slagersvak.

Johan kreeg een opleiding in België (de prestigieuze Butchers' Vocational School in Kortrijk). Daarna werkte hij in Parijs bij de wereldberoemde traiteur Le Fauchon, waar hij de fijne kneepjes van het traiteur- en cateringvak leerde.

Johan ontving tweemaal de prestigieuze Gouden Slagersring voor de beste productinnovatie en was de jongste deelnemer ooit.

Johan is verheugd om zijn slagerij vaardigheden bij u thuis te brengen en u een maaltijd en ervaring van hoge kwaliteit te bieden.

