

SOUS



Johan van Uden
Kalfsproceur

Johan van Uden **Kalfsprocedureur**

Menu

Kalfsprocedureur, Seizoensgroenten, Verse Tijm
en Roseval Krieltjes
Demi-Glace van Kalfsbouillon

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 de sfeer in huis met de 'Table Center Piece' playlist.



Bereiding

Prep tijd: 5 min • Oventijd: 2 uur • Benodigdheden: 1 ovenschaal en 1 serverplank



1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Eenmaal voorverwarmd, plaatst u de zak met het kalfsvlees, de seizoensgroenten en de roseval krieltjes in de oven. Het kalfsvlees is afkomstig van T. Boer, een lokale Nederlandse kalfsvlees producent uit Nieuwekerk aan de IJssel, een klein dorpje in de buurt van Rotterdam. Chateaubriand is de enige slager die rechtstreeks naar T. Boer gaat om het beste van het beste voor zijn slagerij te selecteren, om zo de hoogste kwaliteit naar zijn klanten te garanderen.



De Kalfsproceur (A) braadzak bevat alles voor een gezonde en evenwichtige maaltijd, lokaal geproduceerde groenten en roseval krieltjes, het kalfsvlees wordt zeer mals en smakelijk. Elk kalfsvlees is afkomstig van vrouwelijke kalveren die alleen granen en hooi krijgen om te herkauwen.

Laat de zak 2 uur in de oven staan.

3. Verwarm in de laatste 30 minuten van het koken de Demi-Glace Saus (B) in een pan op middelhoog tot hoog vuur. Dit een demi-glace van kalfsbouillon, een sterk gereduceerde bouillon, deze mag nog een beetje ingekookt worden.
4. Serveer alles samen op een serverplank of groot bord.

Product and Allergen

A

Product: Kalfsprocureur, Seizoensgroenten,
Verse Tijm en Roseval Krieltjes.
Allergen: Vrij van allergenen

B

Product: Demi-Glace Saus
Allergen: Selderij

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.

