

PROEF DE EUROPESE TROTS

KALFSVLEES

TRENDY
&
GEMAKKELIJK

4 STREETFOODSTYLE RECEPTEN x BARACCA



PERSDOSSIER
ZOMER
2021



CAMPAGNE GEFINANCIERD
MET DE STEUN VAN
DE EUROPESE UNIE

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



KALFSVLEES IN AL ZIJN FACETTEN

DE ZOMER BELOOFT SMAAK HOOG IN HET VAANDEL TE VOEREN!

Elk jaar kijken we vol ongeduld uit naar de zomer, we dromen van zachte zomeravonden en gezellige etentjes in de tuin en genieten volop van de heerlijkste gastronomische of net lekker lichte zomermaaltijden... De zomer is ook het moment om kalfsvlees klaar te maken. Dit vlees met zijn delicate smaak geeft aan ieder zomerrecept net dat tikkeltje extra smaak!

Kalfsvlees is bijzonder eenvoudig te bereiden en is zo goed van smaak. Het verwent onze smaakpapillen keer op keer met zijn mals vlees, verfijnde smaken en eindeloze variaties. Je kan het gebruiken in talloze recepten: een lekker stoofpotje of gebakken in de pan, op de bbq of rauw, warm of koud ...

HET VERBAAST DUS NIET DAT BELGEN HOUDEN VAN KALFSVLEES¹

- 97%** is ervan overtuigd dat kalfsvlees een goede voedingsstof is.
- 92%** vindt dat kalfsvlees deel uitmaakt van onze gastronomische cultuur.
- 92%** bevestigt dat kalfsvlees eenvoudig te bereiden is.
- 91%** vindt kalfsvlees overheerlijk.
- 91%** vindt kalfsvlees zacht.

Deze zomer zetten we kalfsvlees in de kijker met heerlijke en trendy streetfood gerechten. Wil jij je gasten verrassen met kalfsvlees? Ontdek dan snel deze smakelijke en originele recepten en vier de komst van de zonnige dagen op je bord! Hoe dan ook, met kalfsvlees heb je gegarandeerd succes!

Deze eenvoudig te bereiden én overheerlijke streetfood recepten werden ontwikkeld door Baracca, een Italiaans restaurant gelegen in het centrum van Leuven. Chef-kok, Jens Verreckt, en gastvrouw Anastassia Mironenko, verwelkomden ons in hun voortreffelijke restaurant met een toffe, huiselijke sfeer. Wij mochten mee aan tafel schuiven en dat was PUUR culinair genot!

BARACCA



« Wij willen onze gasten een totaalbeleving geven. Keer op keer slaagt onze chef erin hen te verrassen met originele recepten. Het geheim van ons succes? Fusion met Italiaanse toetsen, boordevol invloeden van over de hele wereld. »

Ana



« Ik ben écht fan van kalfsvlees. En dat zeg ik niet om jou te paaien. Kalfsvlees speelt altijd een hoofdrol op onze kaart. Sinds het begin van Baracca, hebben wij bewust gekozen om kalfsvlees op het menu te zetten. Het is dan ook een heel fijn stuk vlees, dat altijd sappig is en waarmee we onze gasten iedere keer opnieuw kunnen verrassen. In een conceptuele zaak als Baracca moet je toch kunnen inspelen op de wensen van iedereen. En de zachte smaak van kalfsvlees leent zich daar uitstekend toe. »

Jens

VITELLO TONNATO

BEREIDING : 15 MINUTEN – KOKEN : 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

Kalf

250 g kalvsmuis (lieft een rond stuk)

zwarte peper

zout

olijfolie

Tonijnbasis

80 g tonijn in blik (op olijfolie) uitgelekt

10 g ansjovis in blik (op olijfolie) uitgelekt

5 g kappers (uitgelekt)

10 g witte wijn

10 g rode ui

Tonijssaus

90 g tonijnbasis

5 g mayonaise

10 g zure room

0,5 g citroenrasp

2 g citroensap

Citroenolie

100 g olijfolie

¼ citroen

takje tijm

Bord klaarzetten

10 blaadjes rucola

5 kapperappels

Citroenrasp

BEREIDING

De dag voordien verwarm je alle ingrediënten voor de citroenolie samen tot 60°C en zet je deze meteen in de koeling.

Kruid de kalvsmuis aan alle kanten met peper en zout en bak rondom kort aan in een hete pan met olijfolie. Haal het vlees uit de pan en zet in de oven op 120°C gedurende 10min of tot kerntemperatuur 54°C. Laat lang genoeg afkoelen om nadien zo fijn mogelijk te kunnen snijden.

Stoof de rode ui, kappers en ansjovis (de olie van de ansjovis kan je gebruiken) zachtjes gaar. Blus met witte wijn en laat verdampen. Laat afkoelen, voeg de tonijn toe en meng goed door.

Blend de tonijnbasis samen met alle andere ingrediënten voor de tonijnsaus tot een gladde crème.

Neem een plat bord, lepel de tonijnsaus erop en verdeel over het bord. Leg het fijngesneden kalvsvlees speels op de saus. Kruid met zwarte peper en grof zeezout. Lepel 10 g citroenolie over het vlees en verdeel er enkele blaadjes rucola en de doorgesneden kapperappels over. Rasp als laatste de citroenschil over het gerecht.



SPICY KALFSGEHAKTBALLEN MET PENNE, MOZZARELLA EN TOMAAT, RUCOLA EN BASILICUM

BEREIDING : 15 MINUTEN - KOKEN : 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

Meatballs

400 g kalfsgehakt
2 g zout
Snuif zwarte peper
20 g room
10 g sriracha saus
1 heel ei
15 g paneermeel of panko

Tomatensaus

2 tl gedroogde oregano
1 ui versnipperd
1 teen geperste knoflook
800 g tomaten passata
250 g droge witte wijn
4 g zout
1 g zwarte peper
6 g groentebouillon
40 g pancetta

Andere ingrediënten

230 g mozzarella
200 g penne
5 g basilicum
5 g rucola

BEREIDING

Stoof de uien, pancetta, knoflook en oregano aan in olijfolie gedurende 15min. Bevochtig met de witte wijn en reduceer voor 2/3. Voeg de passata en groentebouillon toe en laat nog 20 min pruttelen. Kruid af met zout en peper. Giet de saus in een ovenschaal.

Kook de penne in gezouten water beetgaar, giet af en leg deze in de tomatensaus.

Meng alle ingrediënten voor het gehakt samen en rol een 6 tal balletjes. Bak ze aan in boter en een scheut olie. Leg de balletjes op de penne met tomatensaus. Scheur de mozzarella in grote stukken en verdeel over de ovenschaal. Bak nog 10 min af op 180 graden in de oven. Werk af met verse rucola en basilicum blaadjes.



SUPER CRISPY ESCALOPE MILANESE, SPITSKOOL EN TONKATSU SAUCE

BEREIDING : 15 MINUTEN – KOKEN : 5 MINUTEN

INGREDIËNTEN VOOR 1 PERSOON

Kalfsescalope

- 1 x 140 g kalfslapje (bvb van de bovenbil)
- 1 eiwit (losgeklopt met een scheutje water)
- 50 g grove panko
- 40 g bloem
- 30 g fijngesneden spitskool

Tonkatsusaus

- 1 el ketchup
- 2 1/2 tl Worcestersaus (merk bulldog)
- 1 1/2 tl oestersaus
- 1 tl suiker

Pindacrunch

- 2 el gegrilde gezouten pinda noten (grof gehakt)
- 2 el krokante gefrituurde uitjes

Bord klaarzetten

- 2 bladeren ijsbergsla

BEREIDING

Kruid het kalfslapje met peper en zout, paneer in bloem, eiwit en panko. Frituur gedurende 5 min op 170 graden.

Meng alle ingrediënten voor de tonkatsu saus. Meng een beetje tonkatsu saus onder de spitskool. Snij het kalfsvlees in reepjes van 1 cm en verdeel deze over 2 ijsbergsla bladen. Lepel wat tonkatsu saus over het vlees, leg de spitskool hierop en tot slot de mengeling van ui en pinda.

Rol toe en eet op!



KALFSVLEES

1 GOED IDEE
VOOR 1000
GOEDE IDEEEN !

Kalfsvlees:
zo heerlijk
en makkelijk
te bereiden!



Kalfsvlees is zonder enige twijfel een delicaat stukje vlees met verfijnde aroma's en een subtiele smaak. Gelukkig betekent dat niet dat het moeilijk te bereiden is of dat je er lang voor hoeft te zwoegen in de keuken! Integendeel zelfs, want enkele gemakkelijke keukenkunstjes volstaan om je kalfsvlees zo te bereiden dat je volop kan genieten van alle heerlijke kwaliteiten. Hier alvast enkele gouden tips om het klaarmaken van kalfsvlees perfect onder de knie te krijgen...

KALFSVLEES BEWAREN

In de koelkast bewaar je kalfsvlees het best in de originele verpakking of in het slagerspapier in het meest koude gedeelte (tussen 0 en 4°C), en dat gedurende maximum 2 tot 3 dagen. In de diepvriezer kun je kalfsvlees, goed afgesloten in een luchtdichte zak, gedurende 9 maanden bewaren. Voor gebruik laat je het vlees langzaam ontdooien in de koelkast. Reken zo'n 4 uur voor een klein lapje tot een nacht voor een volledig braadstuk.

DE PERFECTE CUISSON

Voor je gaat bakken, haal je het kalfsvlees best even op voorhand uit de koelkast. Zo voorkom je dat een thermische schok het vlees minder zacht maakt. Als je ten volle wilt genieten van een mals stukje vlees met ongelooflijke smaken, bereid je kalfsvlees het beste licht rosé. Natuurlijk kun je afhankelijk van je voorkeur ook kiezen om het à point te serveren. Afhankelijk van het stuk vlees en het recept dat je kiest, kun je kalfsvlees roosteren bij hoge temperaturen op de barbecue, zachtjes goudbruin bakken in de oven of langzaam laten sudderen in een potje ... Hou wel de vleestang in de aanslag, want je wilt bij het omdraaien niet in het vlees prikken en de jus laten ontsnappen.

THE PERFECT SERVE

Het lekker smullen kan nu bijna beginnen, maar eerst nog deze gouden tip die voor elk stuk vlees geldt: na het bakken, laat je het kalfsvlees best gedurende enkele minuten rusten op een rooster of in een schotel. Vergeet niet af te dekken met aluminiumfolie, zodat de warmte en de sappen zich samen verspreiden over het rustende vlees. En dan is het tijd om te genieten!

KALFSVLEES, HOE JE HET OOK BEREIDT, ALTIJD LEKKER!

Kalfsvlees is zo ongelooflijk subtiel, dat de meest magische en gewaagde combinaties mogelijk zijn. Laat je vindingrijkheid en je creativiteit de vrije loop in een keuken zonder grenzen. Door de grote verscheidenheid in de verschillende stukken vlees kun je jezelf laten inspireren door recepten van over de hele wereld, ongeacht het seizoen.

MET KALFSVLEES ZIJN ALLE COMBINATIES MOGELIJK!

Of je nu snel een gerecht of net een uitgebreid verrassingsdiner op tafel wil toveren, of je een smakelijk familiegerecht of een trendy licht recept wil klaarmaken... met kalfsvlees kan je je creativiteit de vrije loop laten in de keuken!



GEBAKKEN IN DE PAN

Het vlees aanbraden in de hete pan met een beetje boter en olie: dat is het geheim voor een perfecte korst en sappig vlees. Zet daarna het vuur wat lager en in 3 tot 5 minuten is je stuk kalfsvlees klaar!

Perfect voor kalfskoteletten, schnitzels, steaks of kalfsgehakt.

PUUR NATUUR

Kan het nog eenvoudiger? Kalfsvlees kan ook rauw gegeten worden. Lekker én snel klaar. Je hebt enkel een beetje olijfolie of citroensap én kruiden nodig.

Perfect voor een frisse tartaar, carpaccio of ceviche.

IN LEKKER STOOFSCHOTELS

In een ovenschotel, tajine, blanquette,... De receptenboeken staan vol met variaties, de een nog lekkerder dan de ander. Genoeg om culinaire herinneringen uit de kindertijd terug boven te halen en, waarom niet, ze opnieuw uit te vinden!

Perfect voor kalfsschenkel, kalfsschouder of kraag.



OVERHEERLIJKE RESTJES

Geniet ook de volgende dag van een overheerlijk gerecht. Kalfsvlees blijft een puur genot, ook koud! Heerlijk voor een picknick, een brunch of een originele lunchbox.

Perfect voor kalfsgehaktballetjes, kalfsgebraad,... samen met een royale salade en een vers gebakken broodje!

GRILL OP BARBECUE OF PLANCHA

Als je voor de **barbecue** kiest, schroei je het vlees midden op de grill, waar de hitte krachtig is, voordat je het dichterbij de randen brengt of de grill hoger zet om het koken af te maken.

A la **plancha**, snijd je het vlees gewoon in dunne reepjes, die je op de hete plaat legt met een beetje olie voor een heerlijk stukje mals vlees.

Perfect voor kalfskoteletten, brochetten of worstjes. Tip: marineer je vlees met heerlijke zomerse kruidenmengelingen.



KALFSVLEES, EEN ECHTE EUROPESE SPECIALITEIT

KALFSVLEES, PARADEPAARDJE VAN ONS GASTRONOMISCH ERFGOED



Europeanen zijn verzot op hun stukje kalfsvlees: niet alleen omwille van de hemelse smaak, maar ook omdat het symbool staat voor vele mooie momenten samen aan tafel. België is goed voor ongeveer 10% van de Europese productie, en staat op de derde plaats wereldwijd wat de consumptie betreft.

In Europa zijn er talrijke recepten met kalfsvlees. De **Fransen** zijn verzot op kalfsblanquette, wij **Belgen** zijn dol op de Italiaanse keuken en osso buco of vitello tonnato zijn slechts enkele van onze favoriete kalfsgerechten. Kalfsvlees is én blijft ook in België een absolute topper in de keuken. Bij je thuis of op restaurant!

Buiten de Europese grenzen minder bekend, wordt kalfsvlees vooral in Europa erg gewaardeerd. Als paradepaardje van ons gastronomisch erfgoed zijn de recepten op basis van kalfsvlees onlosmakelijk verbonden met de **Europese culinaire cultuur**. De Belgische en Europese kalfsvleesproducenten geven echt prioriteit aan respect voor het welzijn van het dier, of het nu gaat om de teeltomstandigheden, het vervoer of het slachten.

RESPECT VOOR HET WELZIJN VAN HET DIER



De Europese industrie stelt hoge eisen aan de productie van kalfsvlees en hanteert strenge normen. Voedselveiligheid, traceerbaarheid, etikettering, voeding en respect voor het milieu: alles wordt streng gecontroleerd om de kwaliteit te garanderen.

Ook dierenwelzijn is een fundamentele kwestie voor professionals in de veeteelt, transport en slachthuizen. Tot de leeftijd van 7 of 8 maanden, krijgen kalveren de grootste aandacht wat betreft leefruimte, voer, verzorging, beperking van antibioticabehandelingen ...

BELGISCH KALFSVLEES WORDT GEPRODUCEERD VOLGENS DE STRIKTE NORMEN VAN HET BCV (BELGIAN CONTROLLED VEAL):

De Belgische kalfsvlees productie is gekend voor haar breed en rijk assortiment. Melkvee- en vleesveebedrijven verkopen hun kalveren die ze teveel hebben voor de vernieuwing van de veestapel, aan gespecialiseerde vleeskalverhouders die ze met uitzonderlijke zorgen en specifieke voeding, verder opkweken tot slachtrijpe dieren.

Belgische kalfsvlees dankt haar unieke voedingswaarde en smaak aan het vakmanschap dat jarenlang is opgebouwd én aan de voortdurende innovatie in deze niche-sector. Nagenoeg de volledige Belgische vleeskalversector werkt conform het Belgian Controlled Veal – schema, dat in een periode van meer dan 25 jaar, systematisch is uitgebouwd tot een kwaliteitsprogramma dat garanties biedt op het vlak van voedselveiligheid, dierenwelzijn en rationeel antibioticagebruik.

KALFSVLEES IN ENKELE CIJFERS

IN EUROPA ²

654 000 TON KALFSVLEES GEPRODUCEERD IN
KARKAS EQUIVALENT

**85% VAN HET VOLUME KOMT
UIT 4 LANDEN:**

NEDERLAND (35%), FRANKRIJK (28%),
ITALIË (13%) EN BELGIË (9%).

IN BELGIË

50 000 TON KALFVLEES
GEPRODUCEERD IN KARKAS EQUIVALENT ³

² Institut de l'Élevage-GEB (Eurostat and Agreste) - 2020

³ Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) - 2020

PRESS CONTACT

Ann Ramaekers
oSérieux! PR Agency
+32 475 773883
ann.ramaekers@oserieux.be

De samensteller van deze promotiecampagne is als enige verantwoordelijk voor de inhoud ervan. De Europese Commissie en het Europees Uitvoerend Agentschap onderzoek (FEA) aanvaarden geen aansprakelijkheid voor het gebruik dat kan worden gemaakt van de informatie die het campagnemateriaal bevat.



CAMPAGNE GEFINANCIERD
MET DE STEUN VAN
DE EUROPESE UNIE

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

