

Persinfo
JUNI 2019

EUROPA SMAAKT!

KALFSVLEES



CHEF ANTHONY SNOECK
ZET SCHOULDERS ONDER
CAMPAGNE VOOR
EUROPEES KALFSVLEES MET
OVERHEERLIJKE RECEPTEN



Medegefinancierd door de
Europese Unie.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Persinfo

Anthony Snoeck zet schouders onder campagne voor Europees Kalfsvlees

Europees kalfsvlees is een echt paradepaardje van ons gastronomisch erfgoed en de recepten op basis van kalfsvlees zijn onlosmakelijk verbonden met de Europese culinaire cultuur: blanquette, escalope Milanese, kalf marengo, ...

De veelzijdigheid van kalfsvlees

Belgen houden van lokaal vlees en maar liefst 85% van het Europees kalfsvlees wordt geproduceerd in Nederland, Frankrijk, Italië en België. Kalfsvlees is niet alleen lekker, kalfsvlees biedt ook veel verschillende stukken. Er zijn honderden manieren om kalfsvlees te proeven, duizenden manieren om het te combineren en bijna evenveel momenten om ervan te genieten!



Een evenwichtig voedingspatroon

Kalfsvlees heeft niet alleen een heerlijke smaak en een malse structuur, het brengt van nature belangrijke voedingsstoffen aan en past perfect in een evenwichtig en gevarieerd voedingspatroon.

- rijk aan eiwitten.
- rijk aan vitamine B12 en vitamine B3.

Chef Anthony Snoeck, fan van kalfsvlees

Jong Keukengeweld chef Anthony Snoeck van restaurant Volta kookt het liefst van al met vlees, dat iedere dag opnieuw de hoofdrol krijgt in zijn menu. Hij staat met heel veel respect voor het dier in zijn keuken en gebruikt alles, van kop tot staart.

Enkele tips van de chef

"Ik ben een absolute fan van vlees, ik kan me daar als chef helemaal in verliezen. Vlees heeft dan wel voor sommige consumenten een negatieve bijklank gekregen, maar ik kan je verzekeren dat ik steeds weet waar mijn vlees vandaan komt, of het dier goed geslacht is, ... Gasten van Volta kunnen rekenen op topvlees".

Anthony Snoeck

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.

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.

Braad kalfsgebraad rondom goed aan tot je een smakelijke korst hebt die het vlees beschermt tegen te grote hitte. Zo behoud je de smaak en verliest het vlees geen vocht tijdens het gaarproces in de oven.

Laat het kalfsvlees na het bakken altijd enkele minuten rusten onder een vel bakpapier op een grill of bord. Zo blijft de warmte behouden en verspreiden de sappen zich over het vlees.

Culinaire inspiratie

Kalfsvlees is heerlijk mals en heeft een heel specifieke smaak waarmee Anthony graag experimenteert in zijn keuken. Het absolute favoriete gerecht van Anthony Snoeck met kalfsvlees is Kalfskop en tortue, vaak koud verkocht bij de slager voor op de boterham.



voor op de boterham. Voor de Europese campagne 'KALFSVLEES, 1 GOED



IDEE VOOR 1000 GOEDE IDEEËN' heeft hij 5 inspirerende recepten bedacht. Je vindt ze allemaal op de website gekopkalfsvlees.be.

"Mijn favoriete stukken van het kalf zijn de tong en de hersenen ... Erg rock 'n roll maar ook overheerlijk!"

Anthony Snoeck

KALFSTARTAAR

Volta Style



Ingrediënten voor 4 personen :

Voor de tartaar van kalf

- 320 gr handgesneden kalfsvlees (dunne lende of filet pur)
- 4 el olijfolie
- 1 limoen
- Fleur de sel, peper

Voor de jus van mierikswortel

- 300 gr volle melk
- Sap van 4 limoenen
- Snuif zout
- 1 kl mierikswortelpasta

Chorizo olie (kan vervangen worden door pikante olie)

- 100 gr chorizo
- 100 gr druivenpitolie

1 bosje waterkers

1 jonge broccoli

KALFSTARTAAR

Volta Style

VOORBEREIDING VAN DE TARTAAR

Koud vlees is makkelijker te snijden. Leg daarom het stuk kalfsvlees een uurtje in de diepvriezer. Laat het zeker niet helemaal bevriezen. Snij nadien het vlees in kleine blokjes met een heel scherp mes. Maak nu met een scherp aardappelmesje of een dunschiller zeste van een limoen. Pers vervolgens het sap uit een halve limoen. Meng het sap door het vlees en breng de tartaar op smaak met peper en een vleugje fleur de sel. Bewaar koel.

VOORBEREIDING VAN DE JUS

Pers eerst de 4 limoenen. Doe het sap, samen met de volle melk, een snuifje zout en een koffielepeltje mierikswortelpasta in een pot en mix. Schud de mengeling door een kleine zeef. Bewaar ook in de koelkast.

VOORBEREIDING VAN DE CHORIZO OLIE

Snij de chorizo in kleine blokjes. Schud de druivenpitolie in een kookpot en voeg de chorizoblokjes toe. Laat het geheel heel zachtjes trekken op het laagste vuur. Tip: u kunt ook pikante olie gebruiken.

Maak ondertussen de broccoli zuiver en kook of stoom de roosjes gaar in 3 tot 4 minuten. Was de waterkers.

OP HET BORD

Neem een diep bord en verdeel de tartaar over de borden in 4 serveerringen. Schud dan de mierikswortel jus in het bord en druppel per bord een eetlepel chorizo olie over de jus. Werk af met een broccoli roosje en wat waterkers.

KALFSTONG

MET PISTOU TOMAAT, TOMATEN JUS EN
GROENE KRUIDEN

Volta Style



Ingrediënten voor 4 personen :

voor 4 personen:

Voor de kalfstong

- 600 gr kalfstong
- 2 teentjes look
- 2 uien
- 2 stengels prei
- 4 wortelen
- Bouillonblokje groenten
- Olijfolie
- Fleur de sel
- Peper

Voor de pistou tomaat:

- 8 Belgische tomaten
- 16 zwarte olijven
- olijfolie
- Peper
- Fleur de sel
- 4 sjalotten
- 1 limoen

Voor de jus van tomaat:

- 5 Belgische tomaten
- Paar druppels Tabasco
- Snuif zout
- 1 el Worcestersaus
- 1 el ketchup
- 3 el olijfolie
- 1 el wijnazijn
- Sap van 1 limoen
- Klein scheutje Madeira

Voor de groene kruiden:

- Paar takjes dille
- Kervel
- Platte peterselie
- Basilicum cresson

KALFSTONG

MET PISTOU TOMAAT, TOMATEN JUS EN
GROENE KRUIDEN

Volta Style

VOORBEREIDING VAN KALFSTONG

Leg de kalfstong een hele nacht in zout water. Spoel voor de bereiding de tong goed af onder koud water. Pel de ui en de look, was de prei grondig en schil de wortelen. Doe nu water in een grote kookpot, voeg de groenten en het bouillonblokje toe. Breng aan de kook, voeg de tong toe en laat zachtjes pruttelen gedurende ongeveer twee uur. Controleer met een mesje of de tong gaar is. Als je in het dikste stukje prikt en je kan daar makkelijk door, dan is de tong gaar. Haal de tong dan uit de bouillon. Laat 5 minuten afkoelen en pel de tong (het vel is wit geworden tijdens het koken). Vermijd dat de tong volledig afkoelt, pellen is altijd makkelijker als de tong nog warm is. Snijd de kalfstong dan in dunne plakjes en laat op kamertemperatuur komen. Besprenkel met olijfolie, fleur de sel en peper.

VOORBEREIDING VAN DE PISTOU TOMAAT

Laat de olijfolie goed heet worden. Snijd ondertussen de tomaten, de sjalot en de olijven in fijne stukjes. Breng op smaak met zout en peper en voeg het sap van 1 limoen toe. Giet nu de warme olijfolie voorzichtig over de groentjes.

KALFSTONG

MET PISTOU TOMAAT, TOMATEN JUS EN
GROENE KRUIDEN

Volta Style

VOORBEREIDING VAN DE JUS VAN TOMAAT

Doe de tomaten en alle ingrediënten in een blender behalve de olijfolie. Mix tot gladde massa. Zeef de jus en mix een tweede keer in de blender met de olijfolie tot een mooie homogene massa.

OP HET BORD

Leg de dunne plakjes kalfstong op het bord en serveer er de pistou en jus bij en werk af met de groene kruiden.

Voor meer informatie:
Liliane Driesen woordvoerder VLAM
liliane.driesen@vlam.be
T. +32 2 552 80 32

De samensteller van deze promotiecampagne is als enige verantwoordelijk voor de inhoud ervan. De Europese Commissie en het Uitvoerend Agentschap voor consumenten, gezondheid, landbouw en voeding (Chafea) aanvaarden geen aansprakelijkheid voor het gebruik dat kan worden gemaakt van de informatie die het campagnemateriaal bevat.



Medegefinancierd door de
Europese Unie.

