

PROEF DE EUROPESE TROTS

MET KALFSVLEES SMAAKT HET NOG BETER!



PERSDOSSIER 2022



CAMPAGNE GEFINANCIERD
MET DE STEUN VAN
DE EUROPESE UNIE

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



MET KALFSVLEES SMAAKT HET NOG BETER...

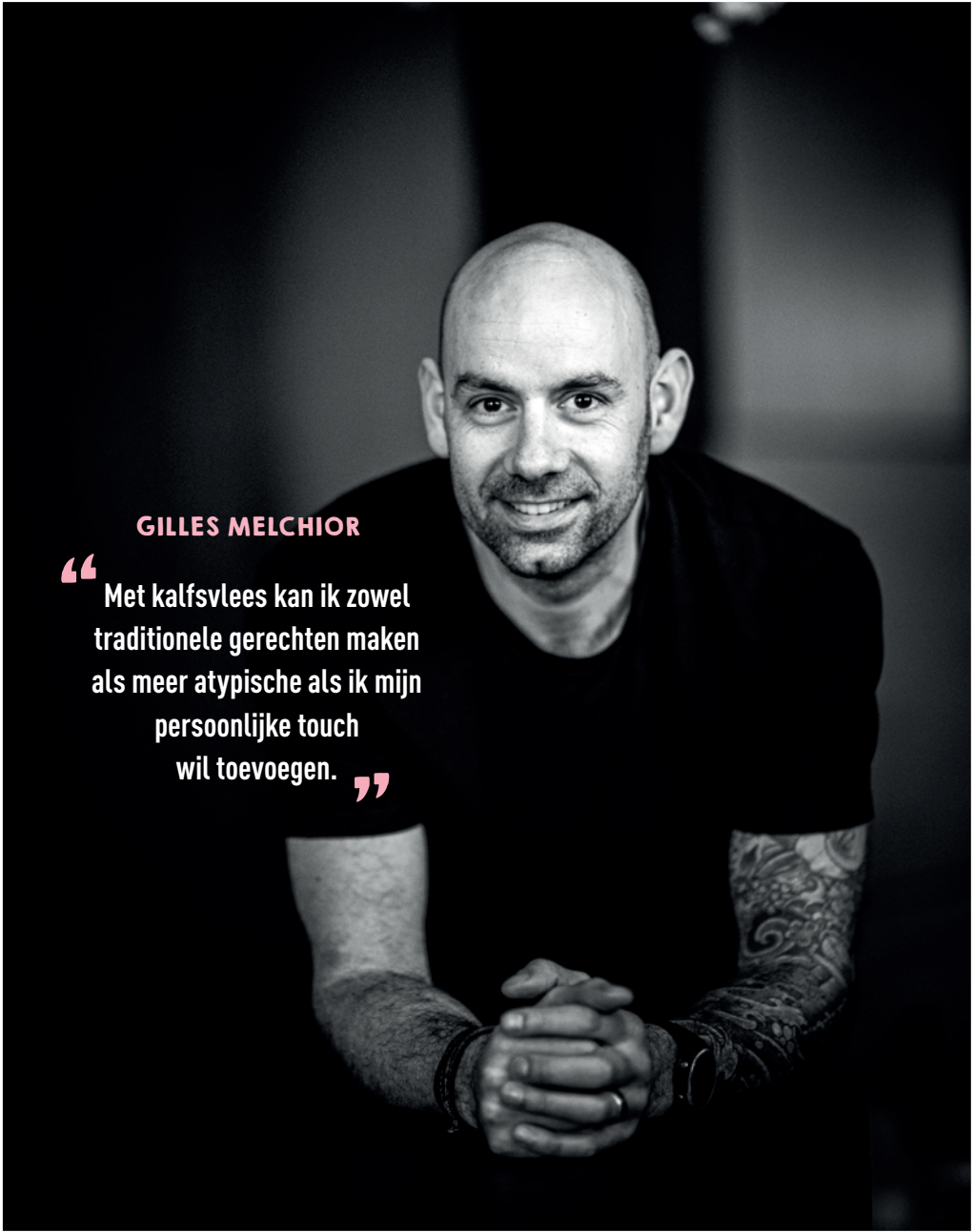
ZEKER IN HET GEZELSCHAP VAN CHEF GILLES VAN MELCHIOR IN TIENEN!

Het voorjaar is het seizoen bij uitstek om kalfsvlees opnieuw op je bord te verwelkomen. In alle mogelijke bereidingen: van heerlijk gastronomisch tot lekker licht. Want de subtiele smaken van een zacht stukje kalfsvlees doen je zintuigen helemaal ontwaken. Kalfsvlees is bovendien heel makkelijk om te bereiden. Wedden dat je er niet genoeg van krijgt?

Kalfsvlees is er voor elke goesting. Het is geschikt als hoofdingrediënt voor speciale etentjes, maar ook als dagelijkse kost. Ideaal voor een verfijnd gerecht, maar ook smakelijk bij een snelle picknick. Dit stukje vlees steelt keer op keer de show, in zowel originele recepten als in grote klassiekers. Met kalfsvlees is het nog beter, want de unieke smaak spreekt tot ieders verbeelding!

Kalfsvlees is een echte inspiratiebron voor iedereen die graag kookt. Van de 'zondagskoks' tot de ware keukenprinsen en -prinsessen. Daarom gaat chef Gilles van Melchior in Tienen een heerlijke uitdaging aan: hij geeft gerechten uit zijn gastronomische keuken een 'twist' met kalfsvlees. Want jawel, met kalfsvlees smaakt het nog beter!

Gemarineerd of gekonfijt, als vulling of op tataki-wijze: met kalfsvlees slaag je er telkens in om je lievelingsgerechten, van de meest traditionele tot de meest originele, opnieuw uit te vinden. Dit ingrediënt maakt het verschil, want ... met kalfsvlees smaakt het nog beter!

A black and white portrait of Gilles Melchior, a bald man with a short beard, smiling and leaning forward with his hands clasped. He has extensive tattoos on both arms. The background is dark and out of focus.

GILLES MELCHIOR

“ Met kalfsvlees kan ik zowel
traditionele gerechten maken
als meer atypische als ik mijn
persoonlijke touch
wil toevoegen. ”

Curry van kalfsschenkel met boterraap en rothi paratha

INGREDIËNTEN

Voor de curry

4 kalfsschenkels
4 uien
5 tenen look
3 stengels citroengras
2 el currypasta
2 el tomatenpuree
3 limoenblaadjes
2 el gedroogde citroenschil
100gr boter
400 ml kalfsfond
peper en zout

Voor de raapjes

4 boterraapjes
1 el boter

Voor de currimayonaise

3 lepels milde curry pasta
6 eidooiers
een scheutje witte wijn azijn
Peper en zout
400gr druivenpitolie

Voor het brood

1 pakje rothi paratha
(dik naanbrood)
2 el rijstolie

Voor de afwerking

korianderblaadjes, shisoblaadjes
en eetbare bloemenblaadjes
(viooltjes, goudsbloem) voor
de afwerking

WERKWIJZE

Ragu / curry

- * Kruid de kalfsschenkels en bak ze goed aan in een pan. Hou ze nadien even apart.
- * Stoof de fijngesneden uien, de geplette knoflook, het fijngesneden citroengras samen met de currypasta en de tomatenpuree aan in een kookpot.
- * Voeg de aangebakken kalfsschenkels toe, bevochtig met kalfsfond en voeg de andere smaakmakers : de gedroogde citroen en de limoenblaadjes toe.
- * Laat de kalfsschenkels afgedekt ongeveer 1 à 1,5 uur sudderen op een middelmatig vuur. Haal het deksel van de pot en laat nog 30 minuten verder stoven of tot het vlees zacht is en je het met een vork kunt losmaken. Haal de kalfsschenkels uit de kookpot. Zet het vuur hoger en laat de saus inkoken. Trek het vlees van kalfsschenkels en meng ze onder de saus.

Boterraapjes

- * Snij de raapjes in flinterdunne schijfjes. Gebruik hiervoor een mandoline of een snijmachine
- * Smelt wat boter in een pan en bak ze kort aan.

Currimayonaise

- * Meng voor de currimayonaise de curry pasta, 6 eidooiers, scheutje witte wijnazijn
- * Klop goed en voeg druppelgewijs de druivenpitolie toe. Blijf kloppen tot je een gladde mayonaise bekomt. Kruid met peper en zout.

Rothi Paratha

- * Snij de roti paratha in reepjes
- * Doe wat olie in de pan en bak het brood kort aan.

Voor het dressereren

- * Neem een verwarmd bord en een ronde serveerring.
- * Plaats de serveerring in het midden van het bord, vul met de kalfscurry en werk af met de boterraapreepjes, puntjes currimayonaise, verse kruiden- en bloemblaadjes.



Kalfslende, groene asperges, morieltjes & tuinbonen

INGREDIËNTEN

Voor de kalfslende:

500gr kalfslende
(liefst met wat vet)
100gr extra stukjes vetter
kalfsvlees
1 klontje boter
2 teentjes look
2 takjes rozemarijn

Voor de kalfsjus

2 fijngesneden sjalotten
2 teentjes look
500g Parijse champignons
3 el cognac
400 ml kalfsfond
1 klontje boter

Voor de groenten

1 busset groene asperges
1 bokaal gekookte artisjokken
100 gr (gedroogde) morieltjes
peper en zout
400ml kippenfond
40ml sherry

Voor de afwerking

wat eetbare bloemen
verse muntblaadjes
rucola en dragon

WERKWIJZE

- * Kuis de kalfslende op en verwijder de vette stukjes (hou deze zeker apart want dit zijn zalige smaakmakers voor de vleesjus).
- * Laat het vlees op kamertemperatuur komen.
- * Bak het vlees in een hete (grill)pan.
- * Voeg boter, look en een takje rozemarijn toe.
- * Verlaag het vuur en laat het vlees zachtjes een 8-tal minuten verder bakken.
- * Lepel tijdens het bakken af en toe de boter over het vlees.
- * Zet het vuur af en leg het vlees op een roostertje, dek af met aluminiumfolie en laat minstens gedurende 15 minuten rusten.

Kalfsjus

- * Bak de kalfssnijlingen samen met de fijngesneden sjalot, de geplette look en de fijne gesneden champignons goed aan.
- * Blus met cognac en flambeer. Laat de alcohol uitkoken en voeg de kalfsfond toe.
- * Laat 30 minuten inkoken. Haal door een fijne zeef en roer er een klontje boter onder.

Groene asperges

- * Verwijder de harde onderkant van de asperges.
- * Kook ze 6 à 8 minuten beetgaar in gezouten water.

Morieltjes

- * Bak de morieltjes samen met een fijngesneden sjalot kort aan.
- * Blus met sherry en laat uitkoken
- * Bevochtig met enkele eetlepels vleesjus en klontje boter
- * Kruid af met peper en zout

Tuinbonen

- * Dop de tuinbonen. Kook ze gaar in gezouten water.
- * Verwijder de harde buitenkant en stoof ze kort aan in wat boter.
- * Kruid af met peper en zout.

Artisjokcreme:

- * Lek de artisjokken uit. Doe ze samen met de kipfond in een kookpot en kook je gaar. Mix met de staafmixer fijn.

Voor de afwerking

- * Bak de kalfslende nog kort aan, kruid met zeezout en snij in sneetjes.
- * Neem een verwarmd (liefst ovaal) bord
- * Plaats de asperge in het midden van het bord.
- * Leg het vlees naast de asperge in één rechte lijn op het bord.
- * Dresseer de artisjokcrème samen met de gebakken morieltjes en de tuinbonen langs de andere kant van het bord.
- * Drappeer er de kalfsjus over en werk af met kruiden en bloemen.





Tartelette, Tartaar kalf & Miso

INGREDIËNTEN

Voor de tartaar

500gr kalfslende
50gr miso
Sjalot
Zeste van citroen
Peper en zout

Voor de misocreme

50gr miso
3 eiwitten
50gr kippenfond
20gr citroensap
Peper en zout
Druivenpitolie

Voor de tartelette

Brickdeeg
Tartelettevormpjes

Voor de afwerking

Eetbare
Bloemen
Verse algen of zilte kruiden
(oesterblad, zeekraal
Kappertjes

WERKWIJZE

Voor de kalfstartaar

- * Vries het kalfsvlees kort in.
- * Snij met een scherp mes het vlees in tartaar
- * Breng op smaak met miso, fijngesneden sjalot, zeste van citroen en peper en zout

Tartelette

- * Warm de oven voor op 180 graden
- * Doe het brickdeeg in tartelettevormpjes.
- * Bak de tartelettevormpjes gedurende zes minuten af.

Misocreme

- * Doe alle ingrediënten : miso, eiwit, kippenfond, peper, zout en het citroensap in een hoge mengbeter. Mix met een staafmixer tot een gladde saus en voeg straalgewijs de olie toe.

Voor de afwerking

- * Neem de afgekoelde tartelettes
- * Vul ze met de kalfstartaar.
- * Werk af met toefjes misocreme.



Focaccia Vitello tonnato

INGREDIËNTEN

Voor de vitello

400gr kalfsfilet
1 takje tijm
2 blaadjes laurier
400ml kalfsfond
500ml water
Peper en zout
2 el hoeveboter of ghee (geklaarde boter)

Voor de tonnatosaus

250gr tonijn in blik
500gr maïsolie
120gr eigeel
2 eieren
125gr mascarpone
3 blaadjes gelatine geweekt in koud water

Foccacciabrood in rondjes gesneden

200gr Parmazaanse kaas in kleine rondjes gesneden
2 el gedroogde tomaatjes
2 el kappertjes
Een paar takjes basilicum

WERKWIJZE

Voor de vitello

- * Kruid de kalfsfilet met peper en zout.
- * Smelt de boter of de ghee en kleur de kalfsfilet kort aan.
- * Doe de kalfsfilet samen de kruiden, de kalfsfond en het water in een grote kookpot.
- * Breng aan de kook en laat vervolgens op een zacht vuurtje 30 à 40 minuten zachtjes pruttelen (kooktijd is afhankelijk van de grootte van het stuk vlees)
- * Heb je een stoomoven dan kan je de kalfsfilet ook op lage temperatuur (64 graden) garen.
- * Vries na het garen het vlees kort in. Dit vergemakkelijkt het snijden.
- * Snij de kalfsfilet in fijne plakjes.

Voor de tonijn saus:

- * Week de gelatineblaadjes in koud water.
- * Doe voor de saus het eigeel en de eieren in een hoge mengbeker. Voeg de uitgelekte tonijn en de mascarpone toe. Mix met een staafmixer fijn en voeg stapgewijs de maïsolie toe. Kruid af met peper en zout en voeg de geweekte gelatineblaadjes toe.

Voor het dressereren:

- * Neem de foccaciaronpjes
- * Leg het kalfsvlees dakpansgewijs op het broodje.
- * Doe de tonijnsaus in een spuitzak en spuit mooi toefjes op het vlees
- * Werk af met de parmezaanse kaas, stukjes gedroogde tomaat, fijn gehakte kappertjes en basilicum

MET KALFSVLEES SMAAKT HET NOG BETER ...

EN MAKKELIJK KLAAR TE MAKEN!

EEN DELICATESSE IN ALLE EENVOUD

Om een heerlijk gerecht met kalfsvlees klaar te maken, hoef je geen grote chef te zijn of je urenlang te verdiepen in allerlei recepten. Gewoon deze basistips volgen en klaar!

Na je boodschappen op de markt, bij de beenhouwer of in de winkel kan je kalfsvlees 2 tot 3 dagen bewaren in de koelkast. De ideale plek hiervoor is het koelste vak (met een temperatuur tussen 0 en 4°C), terwijl je het vlees best in de originele verpakking laat. Om kalfsvlees langer te bewaren (tot 9 maanden), plaats je het in een luchtdichte zak in de diepvriezer. Om het te laten ontdooien, zet je het best in de koelkast. Afhankelijk van de grootte van het stuk vlees, duurt dit zo'n 4 uur tot een nacht.

Ben je van plan om het kalfsvlees klaar te maken? Haal het op tijd uit de koelkast. Zo is het vlees op kamertemperatuur voor de bereiding en zal het z'n volledige zachtheid onthullen.

Draai het vlees regelmatig om tijdens het bakken, tot het rosé of bijna rosé is gekleurd. Doe dit heel voorzichtig met behulp van een tang of een lepel. Zo voorkom je dat er sap van het vlees verloren gaat door erin te prikken.

Klaar om te proeven? Laat het vlees eerst gedurende enkele minuten rusten. Hiervoor plaats je het best op een rooster of in een schotel. Dek af met een vel bakpapier of een diep bord.

Het vlees kan nu 'ontspannen' waardoor de aanwezige warmte en sappen zich op een gelijkmatige manier verspreiden. Het resultaat? Een ongeëvenaarde malsheid met een sublieme smaak!

UITGEBREID KOKEN OF EEN SNEL RECEPT? KALFSVLEES IS SOWIESO SMULLEN!

Sta je graag urenlang te kokerellen?
Of mag het voor jou simpel en vooral snel? Verkijs je lekker en gezond?
Of wil je genieten van een uitgebreide maaltijd?
Kalfsvlees voldoet aan alle wensen!



Even in de pan. Schroei om te beginnen het stuk vlees dicht in een pan op hoog vuur. Laat het vervolgens op een zachter vuurtje gedurende 3 tot 5 minuten verder bakken. Vergeet bij de start niet om een klontje boter of een scheutje olie toe te voegen voor een smaakvolle korst. **Nog beter met: kotelet, escalope, biefstuk, grenadin, dunne lapjes of gehakt.**

In het klassieke stoofpotje. Hou je van stoofschotels of tajines? Of zweer je bij blanquette of gesauteerd vlees? Kalfsvlees leent zich tot alle bereidingswijzen voor een overheerlijk gastronomisch gerecht boordevol smaak. **Nog beter: met schenkel, vang, schouder of nekstuk.**

Buiten op de grill. Plaats fijne stukjes vlees op een zeer warme plancha. Bereid ze met een scheutje olie, zodat ze hun malsheid bewaren. Of kies voor deze optie: laat het vlees in het midden van de barbecue dichtschroeien. Vervolgens

plaats je de grill hoger, zodat het vlees verder kan bakken bij een lagere temperatuur. **Nog beter: met koteletten, haasje, spiesjes of worstjes.**

Verrassend rosé. Nog eenvoudiger en sneller is haast onmogelijk. Neem een scheutje olijfolie of een beetje citroensap, voeg enkele kruiden toe en ... klaar! Wist je trouwens dat lichte maaltijden helemaal hip zijn? Ideaal dus om je gasten hiermee aangenaam te verrassen! **Nog beter: in ultrafijne stukjes om te serveren als tartaar, carpaccio of ceviche.**

Koude restjes. Ook al gemerkt dat lekker klaargemaakt eten de dag erna vaak nog beter smaakt? Uiteraard geldt dit ook voor kalfsvlees. Zo kan je heerlijke restjes verwerken in een salade, tussen je sandwich leggen of verwerken in een zouten cake. Ideaal voor de picknick, of in je lunchbox naar kantoor. **Nog beter: met gebraad, gehakt, schnitzel, haasje en balletjes van kalfsvlees.**

MET KALFSVLEES SMAAKT HET NOG BETER ...

VOLGENS DE EUROPESE GASTRONOMIE EN VEEHOUDERIJ



EUROPA IS FAN!

Als paradepaardje van de Europese gastronomie is kalfsvlees een van de lievelingen van fijnproevers. Een bevestiging van de expertise van de kalverhouders. Buiten de Europese grenzen is kalfsvlees minder bekend, op een paar uitzonderingen na zoals Canada.

De Fransen eten het meest kalfsvlees. Maar ook buiten Frankrijk zijn er veel fans, zoals in Italië en België. De belangrijkste landen voor de productie van kalfsvlees zijn Frankrijk, Italië en Nederland.

Benieuwd naar de populairste recepten? De Fransen hebben een zwak voor blanquette en escalope met room. En wij zijn vooral fan van osso buco, vitello tonnato en gehaktballetjes. Je ziet: een waaier aan variaties waarvan de meeste terecht een plekje innemen op de lijst van gastronomisch erfgoed in Europa.

EEN VERANTWOORDE EN DUURZAME MANIER VAN VEEFOKKERIJ

De kwaliteitsgarantie stelt hoge eisen aan de productie van kalfsvlees in Europa. Het zijn dan ook bijzonder strikte normen die het kader bepalen rond voedselveiligheid, traceerbaarheid, etikettering, voeding en respect voor het milieu.

De fokkers dragen bovendien dierenwelzijn hoog in het vaandel. Zo krijgen hun kalveren elke dag de beste zorgen op het vlak van leefruimte, voeding en verzorging, en is er een beperking op antibioticabehandelingen. Wanneer hun gewicht ongeveer 250 kg bedraagt (rond de leeftijd van 5 tot 6 maanden) worden ze naar het slachthuis gebracht.

DE FOKKER EN ZIJN KALVEREN



Een job in de veefokkerij vraagt passie en toewijding. Zeker als je zorgt voor jonge dieren, zoals kalveren.

Het is belangrijk als kalverhouder om de dieren gerust te stellen in een vertrouwde omgeving, ze zaken te leren zoals drinken en ervoor te zorgen dat ze kunnen genieten van een leven in kudde.

De eerste maand bestaat de voeding van kalveren uit melk.

Daarna krijgen ze granen en stro, een fysiologische behoefte van herkauwers. Verder hebben ze altijd water beschikbaar en zijn er voor elk dier apart aangepaste rantsoenen.

De kalverhouder houdt het gedrag van de dieren goed in de gaten. Tijdens zijn ochtendronde gaat hij na of alle kalveren in goede gezondheid verkeren. Hij kijkt ook of ze voldoende eten en zich normaal gedragen. Op die manier kan hij meteen ingrijpen als er iets aan de hand is.

De kalveren leven in kleine kuddes met gemiddeld 6 dieren. Zo ervaren ze geen stress door eenzaamheid. Verder krijgen ze ook het nodige comfort, zoals ruime stallen met een goede verluchting en veel licht.

MET KALFSVLEES SMAAKT HET NOG BETER ... EN DAT BEWIJZEN OOK DE CIJFERS!

IN EUROPA¹

612 000 TON KALFSVLEES
GEPRODUCEERD IN 2021 IN KARKAS-EQUIVALENT

**85% VAN HET VOLUME IS
AFKOMSTIG UIT 4 LANDEN:**
NEDERLAND (35%), FRANKRIJK (28%),
ITALIË (13%) BELGIË (9%)

IN BELGIË

3,5 KGE
KARKAS-EQUIVALENT
GEMIDDELDE CONSUMPTIE
PER INWONER PER JAAR²

¹ Institut de l'Élevage-GEB (Eurostat and Agreste) - 2021

² Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) - 2021

**Surf voor meer informatie over kalfsvlees
en inspirerende recepten naar**

WWW.GEKOPKALFSVLEES.BE

**Voor meer informatie,
niet voor publicatie:**

PERSCONTACT

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 (REA) aanvaarden geen aansprakelijkheid
voor het gebruik dat kan worden gemaakt van de informatie die het campagnemateriaal bevat.
Bezoek de nubel.be website voor meer informatie en aanbevelingen over evenwichtige voeding.



CAMPAGNE GEFINANCIEERD
MET DE STEUN VAN
DE EUROPESE UNIE

