



Samen genieten

van de lekkerste
specialiteiten



Pouw Abcoude, *keurslager*

www.pouwabcoude.keurslager.nl

Inhoud

- 3 Ons vakmanschap proeft u
- 4 Ons feestdagen assortiment
- 4 Menu tips
- 5 Carpaccio rollade van Black Angus bavette & bereiding kalkoen
- 6 Bestellijst vlees | wild | gevogelte | paté | soepen | voorgerechten
- 7 Gourmet & Fondue
- 8 Bestellijst gourmet | fondue | specialiteiten | borrelhappen

TIP

KOM VOORAF AL NAAR DE WINKEL, WE HEBBEN ALLES VOLDOENDE EN VERS OP VOORRAAD EN KUNNEN VEEL VACUÛM VOOR JE VERPAKKEN.

Openingstijden

Zondag 22 december **GESLOTEN**
 Maandag 23 december 8.00 - 13.00 uur
(MIDDAG GESLOTEN IVM BEREIDING BESTELLINGEN)
 Dinsdag 24 december 7.30 - 16.00 uur
 Woensdag 25 en donderdag 26 december **GESLOTEN**
 Vrijdag 27 december 8.00 - 18.00 uur
 Zaterdag 28 december 7.30 - 16.00 uur
 Zondag 29 december gesloten
 Maandag 30 december 8.00 - 18.00 uur
 Dinsdag 31 december 7.30 - 16.00 uur
 Woensdag 1 januari en donderdag 2 januari **GESLOTEN**
 Vanaf vrijdag 3 januari 2025 normale openingstijden

Beste klant,
 De feestdagen zijn een tijd van samenkomen, gezelligheid en vooral genieten van heerlijk eten. Wij begrijpen hoe belangrijk het is om de feesttafel te vullen met de lekkerste specialiteiten. Of je nu een traditioneel Kerstdiner, een feestelijke brunch, of een intiem familiemoment organiseert, wij bieden een ruim assortiment met heerlijke producten en gerechten. Wij hebben in onze folder een mooie selectie van onze ambachtelijke producten uiteengezet en verrassen u graag met een uitgebreid assortiment, mooie recepten en handige bereidingswijzen om de feestdagen tot een succes te maken.



Deze periode is ook een tijd om weer even terug te kijken naar het afgelopen jaar. Het was voor ons een bewogen jaar met het afscheid van mijn compagnon Bernard die met zijn carrière toch nog een ander pad wilde bewandelen en het afscheid van enkele van onze collega's. Helaas blijkt het momenteel in de huidige arbeidsmarkt erg moeilijk om deze posities weer bezet te krijgen en we zijn dan ook de laatste periode hard aan het werk om met ons kleine team onze service op het niveau te houden wat u van ons gewend bent. Maar ik kan u vertellen dat is wel een uitdaging. Dit is ook de reden dat we dit jaar voor het eerst in de historie van Keurslagerij Pouw Abcoude onze deuren sluiten op maandag 23 december om 13 uur zodat we met het team vanaf de middag aan alle bestellingen kunnen gaan beginnen. We gaan het anders niet voor elkaar krijgen. Ook merken ik en mijn collega ambachtelijke ondernemers dat het steeds moeilijker is om aan zaterdag/vakantiekrachten te komen, terwijl deze toch echt onmisbaar zijn in onze business. Ik wil dan ook een oproep doen aan u. Lijkt het u leuk, of kent u iemand, om in onze slagerij aan de slag te gaan (parttime of bepaalde dagdelen), loop dan eens binnen. Heeft u een zoon en/of dochter die nog een zaterdag en vakantiebaantje zoekt? Stuur hem of haar eens langs om een dagje mee te lopen. Wij leiden niet alleen slagers op, maar geven de jeugd de kans om hun sociale vaardigheden en werkethiek in hun vroege loopbaan te ontwikkelen. We weten uit ervaring dat vele van onze zaterdagkrachten hier echt baat bij hebben gehad in hun latere loopbaan.

Zo, genoeg serieuze toon! Op naar de feestdagen en heeft u specifieke wensen dan denken wij graag met u mee.

Wij wensen u hele fijne feestdagen en geniet! Namens het team van Keurslagerij Pouw Abcoude een feestelijke groet,

Gerwin Pouw



ONS VAKMANSHIP PROEFT U

De kwaliteit van uw stukje vlees ontstaat niet in onze slagerij, maar gaat terug naar de oorsprong van ons vlees. Aan de ontwikkeling en groei van onze rassen besteden wij, in samenspraak met de veehouders, veel aandacht. Goede leefomstandigheden, aandacht voor voedsel en de manier waarop onze dieren groeien zijn belangrijke pijlers in dit proces, waar dierenwelzijn en authentieke smaak centraal staan.

RUNDEVLEES

Het rundvlees is afkomstig van onze neef Marcel Pouw van het mooie Hollandse Roodbont ras. Grootgebracht op de landerijen naast het Fort tussen Abcoude en Baambrugge in zijn nieuw gebouwde stallen. Hier hebben de koeien rust en ruimte om op te groeien wat terugkomt in de optimale smaak van ons rundvlees.

VARKENSVLEES

Ons Duroc varkensvlees van boerderij de Heyde Hoeve in het Brabantse Nuenen werd al eerder uitgeroepen tot het meest duurzame en lekkerste varken van Nederland. Het voer, bestaande uit diverse granen, aangevuld met plantaardige eiwitten, vitamines en mineralen in combinatie met de duurzame manier waarop de varkens leven, zorgen voor het sappige vlees met een goede bite en smaak!



TEAM POW ABCOUDE

Kerntemperaturen groot vlees



RUNDEVLEES
 ROOD 48°C • ROSÉ 55°C • GAAR 70°C



LAMSVLEES
 ROSÉ 55°C • GAAR 70°C



KALFSVLEES
 ROSÉ 55°C • GAAR 70°C



KIP
 GAAR 75°C



VARKENSVLEES
 ROSÉ 60°C • GAAR 70°C

KIP

Alle kip die wij verkopen is 100% scharrelvlees van de scharrelhoenfilet. Daarnaast bieden wij biologisch kipvlees aan. De kippen leven in kleinschalige stallen op de Veluwe met een vrije uitloop. Ze eten tenminste 70% granen en zijn vrij van groeibevorderaars en antibiotica.

SPECIALITEITEN

Als Keurslager onderscheiden we ons door onze specialiteiten zoals o.a. vlees van het Black Angus rund (ribeye | picanha | bavette | burgers | chuck roast), lamsvlees uit Nieuw Zeeland en sinds vorig jaar in ons assortiment de Creekstone Ribeye Black Angus. Dit vlees is in de USA geclassificeerd als "Natural beef", een typering die vergelijkbaar is met het predikaat "Eko" of "biologisch" in de EU en deze Ribeye was in 2023 verkozen tot de "DE BESTE STEAK TER WERELD". Dit culinaire stukje vlees krijgen we geleverd van onze neven Mikel en Patrick Pouw van Nice to Meat en is afkomstig van kleine, onafhankelijke producenten met eigen ranches die voldoen aan de strengste normen van de Amerikaanse vleeskeuringinstantie USDA en de Europese Commissie. De Creekstone Farms Ribeye Wet Aged Steak is een ribeye van maïsgevoerde Black Angus-runderen. "Het vlees heeft een vleugje zoetigheid en een licht vettig gevoel. Het is extreem mals vanwege goede marmering", aldus de desbetreffende jury over deze steak van Creekstone Farms.

Bekijk meer recepten in onze webshop!

Samen genieten van de lekkerste specialiteiten

Verrassend lekker

Tijdens de feestdagen wilt u toch ook uitpakken met de meest heerlijke gerechten? Wij hebben voor u de lekkerste producten geselecteerd. Met aandacht voor smaak en kwaliteit!



VLEESWAREN-SPECIALITEITEN

- Mortadella
- Truffelsalami
- Salami milano
- Spianata romana
- Spaanse serranoham
- Prosciutto di Parma 24mnd
- Jamon Iberico 25mnd
- Monte nevado mangalica ham

VLEESWAREN UIT EIGEN KEUKEN

- Gebraden kalfsborstrollade
- Gebraden Kerstgehakt
- Gebraden rosbeef
- Japanse rosbeef
- Boerenachterham
- Pekelvlees
- Rookvlees (ook zoutarm)
- Gerookte rib-eye
- Pastrami
- Porchetta

FEESTELIJKE PATÉS

- Paté van wildzwijn met veenbes
- Paté van ree
- Paté van fazant
- Paté met eend-cava-truffel
- Mousse de canard

AMBACHTELIJKE SALADES

- Filet americain
- Carpaccio filet
- Ei salade (met truffel)
- Krab salade
- Tonijn salade
- Abcouder vleessalade

VOORGERECHT

- Carpaccio
- Vitello tonnato
- Italiaanse charcuterie

SOEPEN

Altijd vers uit eigen keuken

- Witte Kerstsoep met kalfsvlees
- Bospaddenstoelensoep
- Gebonden ossenstaartsoep
- Pittige pompoensoep met bospeen
- Diverse andere soepen

TUSSENGERECHT

- Kalfsragout met champignons
- Beef tataki

HOOFDGERECHT

(zie ook de Keurslager Proef Kersteditie)

- T-bone steak of Côte de Boeuf met eigengemaakte chimichurri salsa
- Beef Wellington met kastanjechampignons
- Creekstone Ribeye Black Angus met cowboy boter en Potato Wedges
- Hertentbiefstuk met cranberrysaus en zoete aardappel met brie
- Rollade van procureur met vruchtensaus
- Carpaccio rollade van Black Angus bavette met pasta
- Kalkoen gevuld met gehakt, verse kruiden en notenmix met heerlijke cranberrie saus
- Eendenborst met regenboogwortels
- Mixed trio van lamsvlees - bout l rack l stoof
- Porchetta met salsa verde en coleslaw

DESSERT

- Traditionele tiramisu
- Feestelijk kaasplankje
- Crème brûlée
- Apfelstrudel



Carpaccio rollade van Black Angus bavette



4 personen



Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 bavette (800 - 1.000 g)
- 100 g truffelmayonaise
- 55 g rucola
- 100 g halfgedroogde tomaatjes, in reepjes
- 50 g geroosterde pijnboompitten
- 100 g geraspte oude Reypenaer
- 30 g roomboter
- 1 el olijfolie
- Peper en zout
- Slagerstouw

Bereiding

Verwarm de oven voor op 120 graden. Bestrooi de bavette met peper en zout en besmeer het vlees met de truffelmayonaise. Verdeel er de rucola, tomaatjes, pijnboompitten en Reypenaer overheen. Rol de bavette op met de lengte van de draad mee zodat je hem straks op de draad kan snijden. Bind de rollade vast met slagerstouw. Verhit de roomboter met de olijfolie in een koekenpan en bak de rollade rondom bruin. Leg de rollade in een ovenschaal op een rooster in de oven en bak deze tot een kerntemperatuur van 50 graden. Laat het vlees minimaal 10 minuten rusten. Snijd er mooie plakken van en serveer deze met een pasta cacio e pepe.

Bereiding: PASTA cacio e pepe

Kook 250 g pasta (naar keuze) volgens de beschrijving op de verpakking. Giet het af en bewaar het kookvocht. Roer in een kom 1 el olijfolie met een scheutje van het kookvocht los, samen met 50 g Pecorino en meng dit met de pasta. Verwarm de pasta op laag vuur en voeg nog eens 125 g Pecorino toe. Kneus 1 el zwarte peperkorrels tot ze net nog wat grover zijn dan met de pepermolen en voeg ze toe. Voeg eventueel extra kookvocht toe om het smeugiger te maken.

Bestellijst

RUNDEVLEES (VAN BOER POUW UIT ABCOUDE)

	Aantal	Gewicht
Biefstuk van de ossenhaas		
Biefstuk van de kogel		
Beef Wellington - 300 gr. p.p (vanaf 1 kg.)		
T-bone steak (vanaf 1 kg.)		
Côte de Boeuf (vanaf 0,8 kg.)		
Entrecôte		
Rosbief		
Staartstuk		
Bavette		
Diamanthaas		
Longhaas		
Riblappen		
Sucade / Flat iron steak		
Ossenstaart		

BLACK ANGUS RUNDEVLEES (AUSTRALIË)

	Aantal	Gewicht
Picanha		
Ribeye		
Bavette		

CREEKSTONE BLACK ANGUS (NORTH AMERICA)

	Aantal	Gewicht
Ribeye - wet aged steak		
Winner North America's Best Steak		

ROLLADES

	Aantal	Gewicht
Carpacciorollade		
Runderlenderollade		
Kalfsborstrollade		
Varkensfiletrollade		
Schouderfiletrollade		
Kiprollade ca. 500 gram of ca. 1000 gram		
Kalkoendijrollade		
Lamsboutrollade		

LAMSVLEES (NIEUW ZEELANDS)

	Aantal	Gewicht
Lamskroontjes naturel/gekruid		
Lamshaasjes naturel/gekruid		
Lamsbout met/zonder been		
Lamskoteletten		

VARKENSVLEES (BOERDERIJ HEYDE HOEVE)

	Aantal	Gewicht
Varkenshaas		
Fricandeau		
Varkensrack		

KALFSVLEES

	Aantal	Gewicht
Kalfsoester		
Kalfs rib-eye		
Kalfsschnitzels		
Kalfsentrecôte		
Côte de veau		
Kalfssucade		
Ossobuco		

UW GEGEVENS

Naam:

Telefoonnummer:

GEVOGELTE

	Aantal	Gewicht
Kalkoen heel (vanaf 3 tot 6 kg.)		
Kalkoen gevuld (vanaf 5 kg.)		
Kalkoenfilet		
Scharrelhoen heel (ca. 1,5 kg.)		
Scharrelhoen filet		
Scharrelhoen dijenvlees		
Scharrelhoen bouten		
Eendenborstfilet tam		
Eendenbout tam		
Eend tam heel (ca. 1,5 kg.)		
Poussin (ca. 450 gr.)		
Polderhoen Bio heel (ca. 1,5 kg.)		

WILD (NB: TIJDIG BESTELLEN)

	Aantal	Gewicht
Hertenbiefstuk		
Hertenrugfilet		
Reerugfilet/reerug		
Wildzwijn karbonades/T-bones		
Hazenrug heel (ca. 650 gr.)		
Hazenrugfilet (ca. 125 gr.)		
Hazenpeper		
Poulet van haas, hert of wildzwijn		
Konijnenbout tam		

PATÉS (CA. 175-225 GRAM)

	Aantal
Wildzwijnpaté met veenbes	
Crème paté	
Reepaté	
Bourgondische paté	
Cranberrypaté	
Peperpaté	
Fazant paté	
Paté met eend-cava-truffel	
Mousse de Canard	

ASSORTI AMBACHTELIJKE SOEPEN

	Liter	1/2 liter
Witte Kerstsoep met kalfsvlees		
Bospaddenstoelensoep		
Gebonden Ossenstaartsoep		
Pittige Pompoensoep met bospeen		

VOORGERECHTEN

	Aantal	Gewicht
Carpaccio portie 80 gram		
Vitello tonnato portie 80 gram		
Kalfsragout met champignons		
Uit eigen keuken.		
Pakje ragoutbakjes 2 stuks		
Dressing / tonnato saus		

Bestellen kan t/m zaterdag 21 december

Na deze datum kunnen we uw gewenste vleesproducten direct klaar maken om mee te nemen. Specifieke wild bestellingen dienen we wel uiterlijk woensdag 18 december ontvangen te hebben.

OPHALEN BESTELLING Ik haal mijn bestelling*

☐ Maandag 23 december (tot 13 uur)

☐ Dinsdag 24 december

Wegens succes ook dit jaar weer in het assortiment:

GOURMET MINI'S

Vorig jaar hebben we de gourmet mini's geïntroduceerd. Dit bleek een groot succes. Veel klanten namen de bakjes mee van verschillende soorten gourmetvlees om hun gourmetschaal nog naar wens uit te breiden. Deze voorverpakte bakjes van ca. 250 gram per soort gourmetvlees bieden we dit jaar ook weer aan. Makkelijk stapelbaar en dus ook ideaal om voor u te bewaren in de koelkast en u kunt deze mooi op uw Kersttafel presenteren. We hebben de keuze uit de volgende soorten:

- Kogelbiefstuk
- Varkenshaas
- Scharrelhoenfilet
- Hertenbiefstuk
- Runderhamburgertjes
- Slavinkjes
- Kipvinkjes
- Lamsfilet
- Black Angus burgertjes
- Shoarma (varkens of kip)
- Eendenborstfilet
- Lamskroontjes
- Carpaccio caprese

Gourmet & Fondue

Gourmetten met de feestdagen, dat is altijd en succes en wij zetten deze smakelijke traditie graag samen met u voort! Lekker lang tafelen en voor ieder wat wils. Ontdek ons heerlijke gourmetassortiment en wij voorzien u graag van passend advies.

Wij hebben diverse gourmet-, wild- en fondue schotels voor u samengesteld. Mocht u nog andere wensen hebben dan kunt u deze perfect aanvullen met onze gourmet mini's. Wij adviseren u graag.

Gourmet Culinair

- Kogelbiefstuk
- Runderhamburgertjes
- Scharrelhoenfilet
- Slavinkjes
- Varkenshaas

Gourmet Deluxe

- Kogelbiefstuk
- Runderhamburgertjes
- Carpaccio caprese
- Scharrelhoenfilet
- Lamsfilet

Gourmet Supérieur

- Runderhaasbiefstuk
- Black Angus burgertjes
- Carpaccio caprese
- Scharrelhoenfilet
- Lamsfilet

Wild Gourmet trio

- Hertenbiefstuk
- Wildzwijnfilet
- Eendenborstfilet

Fondue Deluxe

- Kogelbiefstuk
- Runderballetjes
- Scharrelhoenfilet
- Varkenshaas
- Slavinkjes
- Lamsfilet

GOURMET & FONDUE (CA. 325 GR. PER PERSOON)

	Aantal pers.
Gourmet Culinaire (€ 11,50 p.p.) Kogelbiefstuk runderburgertjes scharrelhoenfilet varkenshaas slavinkjes	
Gourmet Deluxe (€ 14,50 p.p.) Kogelbiefstuk runderburgertjes carpaccio caprese scharrelhoenfilet lamsfilet	
Gourmet Supérieur (€ 18,75 p.p.) Runderhaasbiefstuk black angus burgertjes carpaccio caprese scharrelhoenfilet lamsfilet	
Wild gourmet trio (schaaltje ca. 600 gram - € 32,50) Hertenbiefstuk wildzwijnfilet eendenborstfilet	
Fondue Deluxe (€ 14,50 p.p.) Kogelbiefstuk runderballetjes varkenshaas slavinkjes scharrelhoenfilet lamsfilet	

GOURMET MINI'S

ca. 250 gram per bakje	Aantal
Kogelbiefstuk	
Runderhamburgertjes	
Black Angus burgertjes	
Carpaccio caprese	
Varkenshaas	
Slavinkjes	
Shoarma (varkens of kip)	
Scharrelhoenfilet	
Kipvinkjes	
Eendenborstfilet	
Hertenbiefstuk	
Lamsfilet	
Lamskroontjes	

OVERIGE CULINAIRE SPECIALITEITEN

	Aantal schalen
Italiaanse charcuterie 2-3 pers. € 19,50 / 5-6 pers. € 37,50 Heerlijke selectie van fijn gesneden Italiaanse vleeswaren op schaal met saltufo, Parmaham, mortadella, salami milano, cacciatore en spianata romana. Ideaal voor bij de borrel of om uw diner mee te beginnen.	

CULINAIRE HOOGSTANDJES (SCHAALTJE € 7,95)

	Stuks
Beef Tataki Gebakken biefstuk wasabi mayo sesamsaus edamame boontjes gebakken uitjes	
Vitello Tonato Gebraden kalfsborstrolade tonijnsaus kappertjes	

WARME BORRELHAPJES

	Stuks/gewicht
Mini saucijzenbroodjes	
Grote saucijzenbroodjes	
Mini quiches	
Phil's Gehaktbroden	
Kipkrokantjes	
Kipkluijes	
Yakitori spiesjes	
Kip chili sticks	
Kip nuggets	

Bestellen kan t/m zaterdag 21 december

Na deze datum kunnen we uw gewenste vleesproducten direct klaar maken om mee te nemen. Specifieke wild bestellingen dienen we wel uiterlijk woensdag 18 december ontvangen te hebben.

UW GEGEVENS

Naam :

Telefoonnummer :

Bestelnr.

OPHALEN BESTELLING

Ik haal mijn bestelling*

☐ Maandag 23 december (tot 13 uur)

☐ Dinsdag 24 december

* Gewenste datum aankruisen



Pouw Abcoude, keurslager

🏠 Hoogstraat 19-21, Abcoude

☎ 0294-281224

✉ keurslagerijpouw@gmail.com

www.pouwabcoude.keurslager.nl

