VHC
JONGENS



lekker Wild



Inhoud

Ragazzi

De verkoop van Hollands wild loopt de laatste jaren wat minder hard dan daarvoor. Veel koks zijn niet meer gewend om met wild te werken of werken alleen met de makkelijkste (maar vaak ook duurste) producten. Onbekend maakt onbemind. Daarom hebben we vanuit Ragazzi besloten om extra aandacht en liefde te schenken aan wild.

Sous-vide wild
We hebben een aantal wildproducten uitgezocht die normaliter veel bereidingstijd vergen of moeilijk voor te bereiden zijn. Daarnaast hebben we ook gekeken naar prettig geprijsde producten. Ragazzi is de eigen slagerij van VHC Jongens.

Artikelen gemarkeerd met een **!** worden op bestelling geleverd.



04 Contact
06 Wildkalender

Vederwild

08 Parelhoen & Franse kippen
10 Tamme eend, gans & overig Frans gevogelte
12 Recept - Eendenborst
16 Hollandse & Engelse wilde vogels
18 Recept - Fazant supreme

Grofwild

22 Ree & hert
24 Recept - Hertenbiefstuk
28 Wild zwijn
30 Recept - Wild zwijn porchetta

Haarwild

34 Haas & konijn
36 Recept - Wilde Haas

Overig wild

40 Exotisch & overig wild
42 Wild van Wild
44 Sous-vide - kant & klaar



Contact

Neem contact op met onze vleesspecialisten:

Erik Mens
e.mens@vhcjongensbv.nl
06 13 25 28 23

Menko Klant
m.klant@vhcjlongensbv.nl
06 51 18 39 20

Benjie Wijkhuizen
b.wijkhuizen@vhcjongensbv.nl
06 15 25 54 87

Bestellingen per telefoon:
075 684 78 60



COLOFON

Uitgever
VHC Jongens BV

Concept & realisatie:
Marketing VHC Jongens BV

Rechten
Niets uit deze uitgave mag, in welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

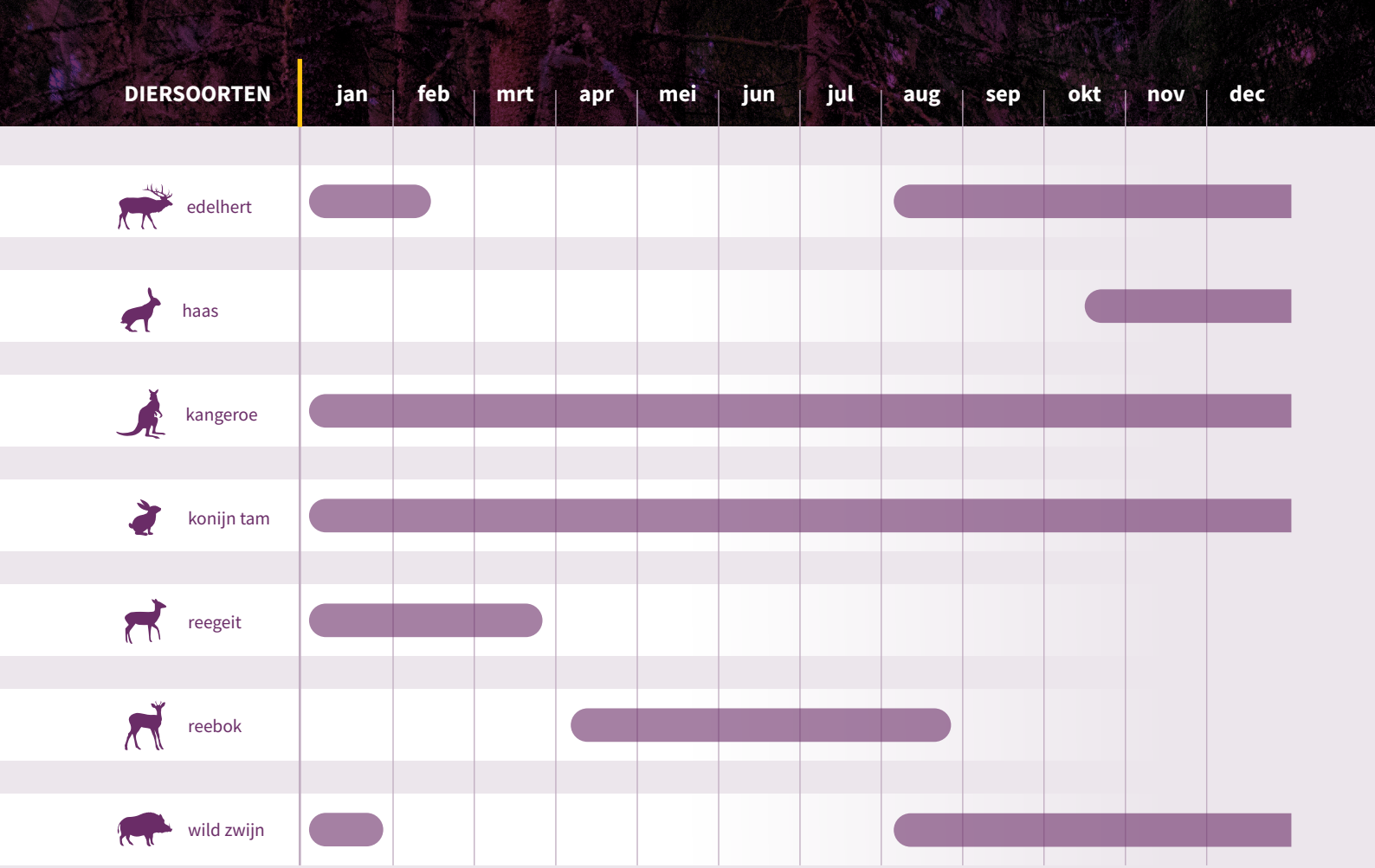
CONTACT

VHC Jongens BV
Ambacht 3
1511 JZ Oostzaan

VHC Jongens Almere
Versterkerstraat 12
1322 AP Almere

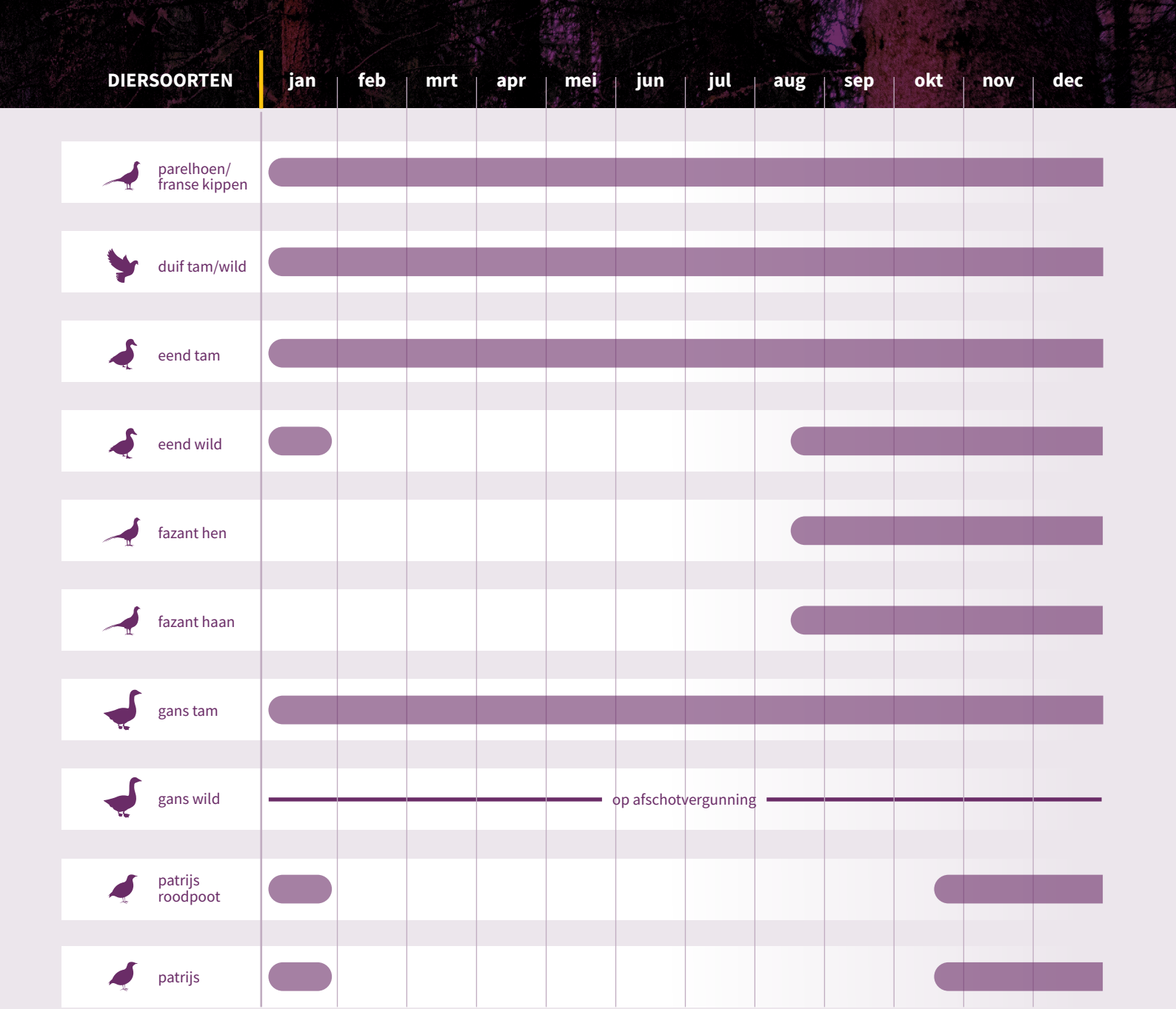
www.vhcjongensbv.nl
075 - 684 30 55
info@vhcjongensbv.nl

© 2024 VHC Jongens BV



Wildkalender

Op de wildkalender is te zien welk wild verkrijgbaar is ‘op afschot’. De jagers helpen tijdens het jachtseizoen bij de bestrijding van land- en bosbouwschade. Landbouwgewassen en jonge bosaanplant vormen voor veel dieren een aantrekkelijke voedselbron. Ze eten deze gewassen op, bevuilen en vertrappen ze en wroeten akkers om. Om de schade te beperken doen land- en bosbouwers een beroep op de jagers. Daarnaast worden jagers ingeschakeld bij het beheren van grote populaties hoefdieren zoals ree, hert en everzwijn.


DIERSOORTEN
jan
feb
mrt
apr
mei
jun
jul
aug
sep
okt
nov
dec
parelhoen/ franse kippen
duif tam/wild
eend tam
eend wild
fazant hen
fazant haan
gans tam
gans wild
op afschotvergunning
patrijs roodpoot
patrijs

Parelhoen & **Franse kippen**



PARELHOEN & FRANSE KIPPEN

Parelhoen heeft een wat ‘wildere’ smaak dan kip. Het vlees is heel mager; daarom wordt bij het braden van parelhoen meestal wat spek gebruikt, zodat het vlees niet uitdroogt. De parelhoen is oorspronkelijk afkomstig uit Afrika en was al geliefd bij de Romeinen.

Parelhoenders zijn het hele jaar verkrijgbaar.



! Kalkoen heel
1 stuk (diverse gewichten)
art.nr. 37.350.00

Kalkoenfilet heel
1 stukà ca.1 kg
art.nr. 37.350.26

Kalkoenfilet geportioneerd
gewicht naar wens
art.nr. 37.350.68

Kalkoengehakt 2 x 3 mm
zak à 1 kg
art.nr. 37.353.23

Maiskipfilet Supreme
pak 2 stuks à ca. 180 gr
art.nr. 37.354.06

Maiskip Frans onverpakt
1 stuk à ca. 1 kg
art.nr. 37.354.56

! Mieral Poulet Jaune
doos 6 stuks à ca. 2,1 kg
art.nr. 37.355.39

! Mieral Poulet Noir
doos 6 stuks à ca. 2,1 kg
art.nr. 37.355.47

! Mieral Poulet de Bresse
doos 6 stuks à 2,25 kg
art.nr. 37.355.55

! Mieral Kalkoen Dombes
doos 4 stuks à ca. 4 kg
art.nr. 37.355.71

! Parelhoenfilet met vel
doos 60 stuks à ca. 130 gr
art.nr. 37.356.20

Parelhoen heel
doos 10 stuks à ca. 1,2 kg
art.nr. 37.356.88

! Mieral Parelhoen Dombes
doos 5 stuks à ca. 2,5 kg
art.nr. 37.356.04

Parelhoenfilet Supreme
bak 4 stuks à ca. 180 gr
art.nr. 37.356.12

Parelhoenbout zonder rug
pak 5 stuks à ca. 175 gr
art.nr. 37.356.70

Piepkuiken Poussin
1 stuk à ca. 525 gr
art.nr. 37.357.45

Piepkuiken Poussin
1 stuk à ca. 425 gr
art.nr. 37.357.53

Piepkuiken Poussin (dv)
1 stuk à ca. 475 gr
art.nr. 37.357.61

Piepkuiken Coquelet mais
doos 20 stuks à ca. 600 gr
art.nr. 37.357.79

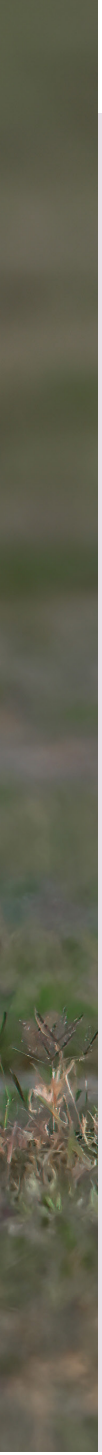
! op bestelling



Tamme eend, gans & **overig Frans gevogelte**

TAMME EEND, GANS & OVERIG FRANS GEVOGELTE

Rechtstreeks vanuit Frankrijk halen wij onze tamme eenden, waar de eenden in vrijheid worden gekweekt om de kwaliteit te waarborgen. De fijne smaak van eend wordt zeer gewaardeerd. Tamme eend kan worden gebraden of geroosterd, maar de meest gangbare producten zijn filet de canard en filet de canette. Minder bekend, maar minstens zo smakelijk, zijn de boutjes die uitstekend te konfijten zijn.



! Mieral Scharreleend Dombes
doos 6 stuks à ca. 2,5 kg
art.nr. 37.359.35

Eendenborstfilet Canette
pak 2 stuks à ca. 200 gr
art.nr. 37.358.10

Eendenborstfilet Magret de Canard
1 stuk à ca. 350 gr
art.nr. 37.358.02

Eendenbout Canette
pak 2 stuks à ca. 175 gr
art.nr. 37.358.36

Eendenbout Canard
pak 2 stuks à ca. 325 gr
art.nr. 37.358.44

Eendenlever Frans
1 stuk à ca. 600 gr
art.nr. 37.358.52

Eendenlever plak (dv)
zak 1 kilo à 40-60 gr
art.nr. 37.358.78

Eendenborst gerookt
1 stuk à ca. 350 gr
art.nr. 37.358.94

Eendenbout geconfijt
blik 12 stuks à 3800 gr
art.nr. 37.359.01

Eendenlever Hongaars
1 stuk à ca. 500 gr
art.nr. 37.358.60

Eendenpoot vlees rauw Frankrijk
doos à 5 kg
art.nr. 37.359.43

Eenden karkas Frankrijk
doos à 5 kg
art.nr. 37.359.51

Eenden nek met been Frankrijk
doos à 5 kg
art.nr. 37.359.85

Eendenvet
blik à 700 gr
art.nr. 37.359.93

Ganzenvet
blik à 680 gr
art.nr. 37.359.69

Kwartel heel/panklaar
1 stuk à 200 gr
art.nr. 37.360.16

Wilde gans panklaar
1 stuk à ca. 2 kg
art.nr. 37.373.79

Wilde gans filet zonder vel
1 stuk à ca. 350 gr
art.nr. 37.373.87

Wilde ganzenborst gerookt
pak 1 stuk à ca. 250 gr
art.nr. 37.592.16

! Kwartelfilet met vel
pak 10 stuks ca. 30 gr
art.nr. 37.360.24

Kwartelboutjes
pak 20 stuks à ca. 25 gr
art.nr. 37.360.32

! Kwartel half ontbeend
pak à 2 stuks
art.nr. 37.360.40

! Mieral Kwartel naakt
doos 10 stuks à ca. 250 gr
art.nr. 37.360.08

! Anjou duif naakt
doos 8 stuks à ca. 500 gr
art.nr. 37.361.15

Anjou duif Karkas (dv)
doos 1 stuk à ca. 5 kg
art.nr. 37.361.31

Wild trio duif/eend/fazant
pak 1 stuk à ca. 3 x 60 gr
art.nr. 37.377.59

! op bestelling



HOOFDGERECHT

MET GROVE PASTINAAKCRÈME EN CRANBERRY COULIS

Eenden-borst



VOOR-BEREIDING	30 MIN
KOOKTIJD	15 MIN
AANTAL PERSONEN	4

Hoe
te bereiden

BEREIDINGSWIJZE **EENDENBORST**

Snijd de eendenborst kruislings in op de vette kant en smeer ze in met het Chinese vijfkruidenmengsel, dek ze af en bewaar koel voor 30 minuten. Bak de eendenborst in een pan met een klein beetje olijfolie op middelhoog vuur krokant op de vette kant. Wanneer het vet mooi krokant is geworden kan de eend worden gedraaid in de pan en zet het vuur uit. Laat de eend nog een paar minuten liggen en trancheer de eend in plakken en serveer.

BEREIDINGSWIJZE **GROVE PASTINAAKCRÈME**

Schil de pastinaak en snijd ze in grove stukken. Verwarm de melk met dezelfde hoeveelheid water en zout. Voeg de pastinaak toe en laat dit 8 minuten zachtjes doorkoken. Giet de pastinaak af en stoom deze droog in de pan. Stamp de pastinaak met een pureestamper en breng het geheel op smaak met roomboter, peper en zout.

BEREIDINGSWIJZE **CRANBERRY COULIS**

Verwarm het sap en de suiker en laat dit 5 minuten zachtjes doorkoken. Voeg de cranberry's toe en laat deze 2 minuten mee pruttelen. Zet het vuur uit en bewaar voor doorgifte.

Welke
ingrediënten



INGREDIËNTEN
EENDENBORST

2 stuks eendenborst
Magret de Canard
Chinees vijfkruidenmengsel
(five spice)

INGREDIËNTEN
GROVE PASTINAAKCRÈME

1 kilo pastinaak
± 50 gram roomboter
500 ml melk
Zout
Peper uit molen

INGREDIËNTEN
CRANBERRY COULIS

350 gram cranberry's
250 gram kristalsuiker
150 ml cranberrysap
½ kaneelpijp
1 blaadje verse laurier



Wat
drinken we erbij



Chateau Grand Pey-Lescours
Grand Cru Saint-Emilion
Druif: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Land: Frankrijk
Streek: Bordeaux
Art.nr.: 09.708.65

Obalo Crianza
Druif: Tempranillo
Land: Spanje
Streek: Rioja
Art.nr.: 08.329.32

Hollandse & **Engelse wilde vogels**



HOLLANDSE & ENGELSE WILDE VOGELS

Wilde fazant is een ware delicatesse. Vooral als het dier zich zijn hele leven tegoed heeft gedaan aan bessen en kruiden, is het vlees heel aromatisch. Het combineert uitstekend met salie, rozemarijn en parmaham. Fazant bereiden is niet ingewikkeld en de smaak is fantastisch. Indien nodig kan de fazant gebardeerd worden, of braad alleen de filets als een kipfilet. Bereid de borstdelen idealiter aan het karkas, het vlees wordt er lekkerder door.



Wilde eend (kooi)
1 stuk à ca. 500 gr
art.nr. 37.371.05

Wilde eend (schiet)
1 stuk à ca. 500 gr
art.nr. 37.371.13

Wilde eend filet met vel
pak 2 stuks à ca. 110 gr
art.nr. 37.371.63

Wilde eendenboutjes (dv)
pak 10 stuks à ca. 70 gr
art.nr. 37.371.89

Houtduif panklaar
1 stuk à ca. 275 gr
art.nr. 37.372.12

Houtduif filet met vel
pak 2 stuks à ca. 60 gr
art.nr. 37.372.62

Houtduif karkas (dv)
doos 1 stuk à ca. 10 kg
art.nr. 37.372.96

Roodpoot patrijsfilet zonder vel
pak 1 kilo à 80 gr
art.nr. 37.373.03

Roodpoot patrijs panklaar
1 stuk à ca. 250 gr
art.nr. 37.373.11

Fazant haan heel
1 stuk à ca. 850 gr
art.nr. 37.370.06

Fazant hen heel
1 stuk à ca. 700 gr
art.nr. 37.370.14

Fazantfilet supreme (dv)
pak 1 stuk à ca. 180 gr
art.nr. 37.370.56

Fazantfilet met vel
pak 1 stuk à ca. 150 gr
art.nr. 37.370.64

Fazantenbout gepeesd
pak 5 stuks à ca. 150 gr
art.nr. 37.370.80

Fazant dijvlees
doos 4 pakken à ca. 2,5 kg
art.nr. 37.370.98



HOOFDGERECHT

MET PRUIM EN GROVE PUREE MET MOSTERD

Fazant supreme



VOOR-BEREIDING	2,5 UUR
KOOKTIJD	20 MIN
AANTAL PERSONEN	4

Hoe
te bereiden

BEREIDINGSWIJZE **FAZANTEN FILET**

Vacumeer de fazanten filet met de gekneusde kardemom en een scheut olijfolie en laat deze 2 uur marineren. Verhit een koekenpan met roomboter en laat deze uitbruisen. Voeg hierbij een klein scheutje olijfolie, twee tenen knoflook en een tak rozemarijn toe. Rooster de fazant aan beide kanten mooi goudbruin en gaar eventueel af in de oven. Breng op smaak met peper en grof zeezout. Reduceer de madeira samen met de kruidnagel en tijm tot 1/3. Voeg de basis wild jus toe en reduceer tot de helft. Monteer de jus af met koude klontjes roomboter en serveer.

BEREIDINGSWIJZE **PRUIM**

Kook de wijn, rode port, bruine suiker, kaneel pijp en jeneverbes in tot 1/3. Halveer de pruimen en verwijder de pit. Marineer de pruimen voor 1 uur in de rode wijn marinade.

BEREIDINGSWIJZE **GROVE PUREE**

Schil de aardappelen, halveer ze en zet op met koud water en een snuf zout. Wanneer de aardappelen gaar zijn, deze afgieten en droog stomen. Voeg de roomboter, volle melk, peper, zout, nootmuskaat en grove mosterd toe. Stamp de puree voorzichtig, maar hou wat grof. Controleer de smaak en zet apart.

Welke
ingrediënten



INGREDIËNTEN
FAZANTEN FILET

4 fazanten filet supreme
4 dl wild jus Joost & Paul
40 gram koude klontjes roomboter
10 gekneusde kardemom peulen
30 gram olijfolie
1 tak rozemarijn
2 dl madeira
2 knoflook tenen
Kruidnagel
Tijm

INGREDIËNTEN
PRUIM

1,5 dl rode wijn
1,5 dl rode port
1 kaneelpijp
8 pruimen
Bruine suiker
Jeneverbes

INGREDIËNTEN
GROVE PUREE

800 gram Doré aardappelen
100 gram roomboter
Volle melk
Nootmuskaat
2 eetlepels grove mosterd

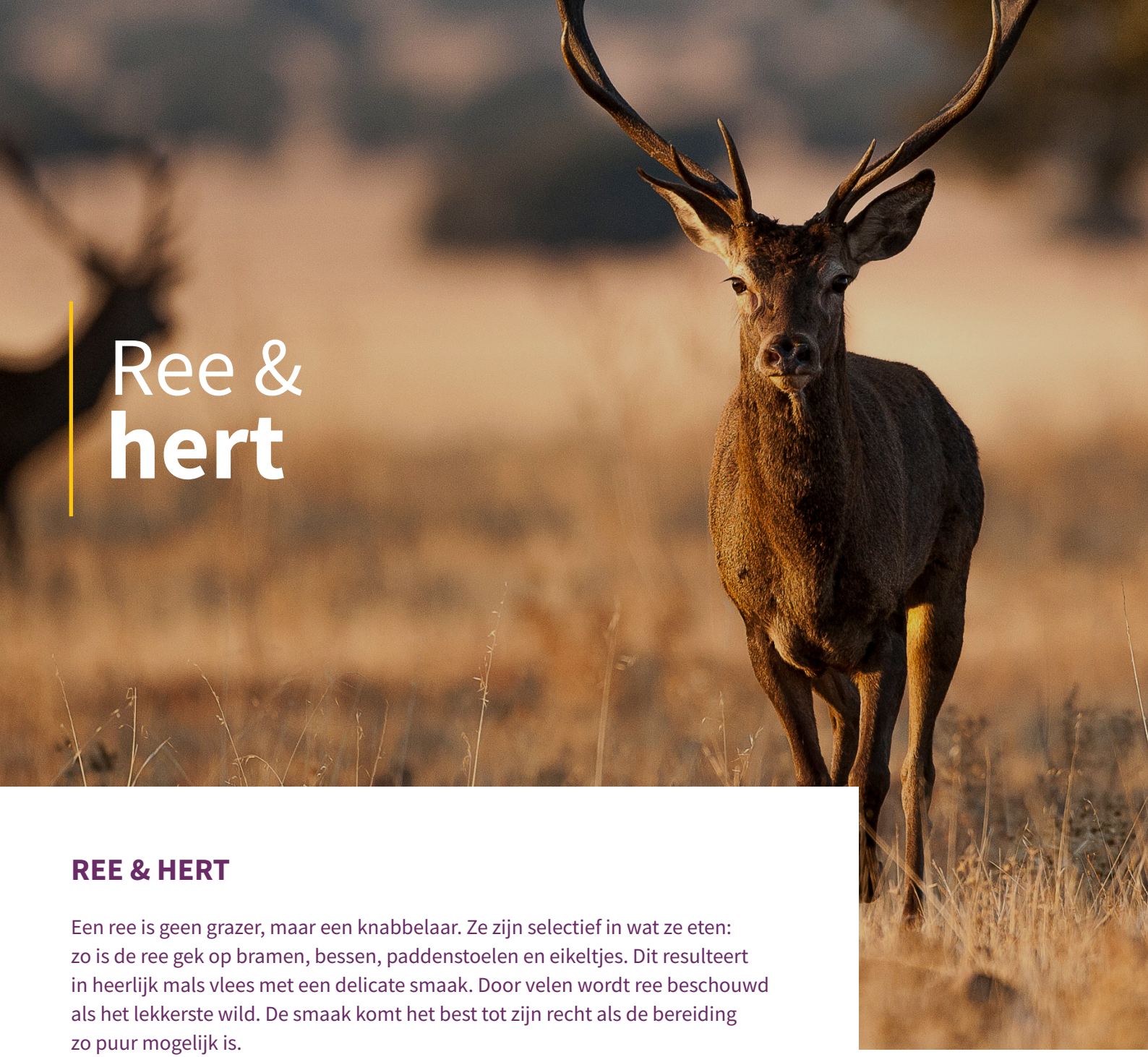


Wat
drinken we erbij



Bernardus Chardonnay
Californië USA
Druif: 100% Chardonnay
Land: Verenigde Staten
Streek: Californië
Art.nr.: 08.100.03

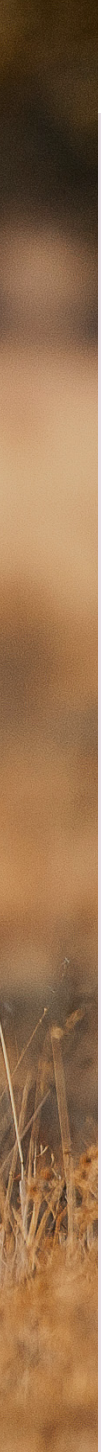
Bolla 883 Valpolicella Classico Ripasso Le Poiane
Druif: 70% Corvina and corvinone
30% rondinella
Land: Italië
Streek: Veneto
Art.nr.: 08.317.36



Ree & **hert**

REE & HERT

Een ree is geen grazer, maar een knabbelaar. Ze zijn selectief in wat ze eten: zo is de ree gek op bramen, bessen, paddenstoelen en eikeltjes. Dit resulteert in heerlijk mals vlees met een delicate smaak. Door velen wordt ree beschouwd als het lekkerste wild. De smaak komt het best tot zijn recht als de bereiding zo puur mogelijk is.



! Hert rug heel met been
1 stuk à ca. 8 kg
art.nr. 37.365.87

! Hert bout heel met been
1 stuk à ca. 7 kg
art.nr. 37.366.28

Hertenrugfilet met vlies
1 stuk à ca. 2 kg
art.nr. 37.365.11

Hertenbout t.delen zonder vlies
pak per kg
art.nr. 37.366.10

Hertenbiefstuk
pak 1 stuk à ca. 160 gr
art.nr. 37.366.36

Hertenbiefstuk
pak 1 stuk à ca. 180 gr
art.nr. 37.366.44

Hertenbiefstuk
pak 1 stuk à ca. 200 gr
art.nr. 37.366.52

Hertengoulash vlees
pak per kg
art.nr. 37.367.35

Hertensucade
1 stuk à ca. 700 gr
art.nr. 37.367.43

Wild karkas (dv)
doos 1 stuk à ca. 10 kg
art.nr. 37.368.18

Herten ossobuco gezaagd
Per zak per kg
art.nr. 37.367.51

Herten procureur
1 stuk à ca. 1 kg
art.nr. 37.367.69

Hertencarpaccio gerookt
1 stuk à ca. 1 kg
art.nr. 37.368.84

Hertenham gerookt
1 stuk à ca. 650 gr
art.nr. 37.368.92

Reerugfilet met vlies
2 stuks à ca. 500 gr
art.nr. 37.364.12

Reerug heel/met been
1 stuk à ca. 2 kg
art.nr. 37.364.20

Reebout met been
1 stuk à ca. 2 kg
art.nr. 37.364.54

Reeschouder met been
1 stuk à ca. 1 kg
art.nr. 37.364.96

Reegoulash
pak per kg
art.nr. 37.354.64

Hertenvlees
(Silver fern farms Nieuw-Zeeland)
art.nr. 37.365.03

! Hertenfilet ongevliesd
doos 7 à 1,8 kg
art.nr. 37.365.03

! Hertenrugfilet gevliesd
doos 8 à 1,3 kg
art.nr. 37.365.29

! Hertenhaasjes
doos 13 à 800 gr
art.nr. 37.365.37

! Hertenzadelfilet gevliesd
doos 15 à 1 kg
art.nr. 37.365.45

! Herten frenched rack 10 ribs
doos 6 à 1,3 kg
art.nr. 37.365.53

! Hertenbout 4 techn. delen, gevliesd
doos 2 à 5 kg
art.nr. 37.365.61

! Hertengoulash edel 40 rg
doos 10 à 1 kg
art.nr. 37.365.79

! Hertenvlees uit Nieuw-Zeeland op bestelling



HOOFDGERECHT

MET ZOETE AARDAPPELPUREE EN KASTANJE PADDENSTOEL

Herten-biefstuk



VOOR-BEREIDING	30 MIN
KOOKTIJD	15 MIN
AANTAL PERSONEN	4

Hoe
te bereiden

BEREIDINGSWIJZE **HERTENBIEFSTUK**

Verwarm de olijfolie en voeg de boter toe. Laat de boter uitbruisen. Peper en zout de biefstukken aan beide kanten. Braad de biefstukken ongeveer 2 à 3 minuten op gecontroleerd vuur aan beide kanten. Draai ze daarna aan beide kanten en braad ze voor ongeveer 1 minuut. Haal het vlees uit de pan en laat het rusten. Trancheer het vlees in plakken en maak het vlees af met peper uit de molen en een snufje zout.

BEREIDINGSWIJZE **ZOETE AARDAPPELPUREE**

Schil de zoete en Doré aardappels en verdeel ze in een pan. Vul de pan tot de aardappels net onder koud water staan en voeg zout toe. Breng ze aan de kook totdat ze gaar zijn en giet ze af. Stoom de aardappelen droog en stamp ze met de pureestamper. Knijp de puree door een pureeknijper en maak dit aan samen met de boter, jus d'orange, peper, zout en nootmuskaat.

BEREIDINGSWIJZE **KASTANJE PADDENSTOEL**

Verwijder de onderkant van de stelen en snijd de paddenstoel elk in 4 parten. Snipper de sjalot en de knoflook fijn. Snijd de bieslook ragfijn. Verwarm een koekenpan met een scheut olijfolie. Wanneer de olie warm is geworden, kunnen de paddenstoelen in de pan worden toegevoegd. Bak ze kort, draai het vuur laag en voeg de sjalot en knoflook toe. Voeg de boter toe en breng deze op smaak met peper uit de molen en zout. Voeg als laatste de bieslook toe.

Welke ingrediënten

INGREDIËNTEN
HERTENBIEFSTUK

4 x 180 gram hertenbiefstuk
Peper uit de molen
Roomboter
Olijfolie
Zout

INGREDIËNTEN
ZOETE AARDAPPELPUREE

Zoete aardappel
Water
Jus d'orange
Doré aardappel
Zout en peper uit de molen
Nootmuskaat

INGREDIËNTEN
KASTANJE PADDENSTOEL

Kastanje paddenstoel
Sjalot
Bieslook
Boter
Knoflook



Wat
drinken we erbij



Niel Joubert “Rondeberg” Cabernet Sauvignon
Druif: 100% Cabernet Sauvignon
Land: Zuid-Afrika
Streek: Western Cape
Art.nr.: 08.313.98

Castello Monaci Pilùna Primitivo Salento IGT
Druif: 100% Primitivo
Land: Italië
Streek: Puglia
Art.nr.: 08.307.70

Wild **zwijn**



WILD ZWIJN

Het everzwijn is de voorouder van ‘onze’ tamme varkens. Het zijn intelligente en actieve dieren. Het vlees is dan ook magerder dan dat van het varken. Everzwijn VIT is 100% puur scharrelvlees met een duidelijke herkomst. De bijzondere wildsmaak van het everzwijn is te danken aan de gevarieerde voeding van deze omnivoor. Beukenootjes, kastanjes, knollen, kruiden, torren en slakken staan dagelijks op het menu van deze alleseters.



Wild zwijn filet geportioneerd
gewicht naar wens
art.nr. 37.369.25

Wild zwijn filet met vlies
1 stuk à ca. 1 kg
art.nr. 37.369.17

Wild zwijn procureur
1 stuk à ca. 1,5 kg
art.nr. 37.369.59

Wild zwijn goulash
pak à 1 kilo
art.nr. 37.369.67

Wild zwijn ham gerookt
1 stuk à ca. 700 gr
art.nr. 37.369.91

Wild trio hert/zwijn/haas
pak 1 stuk à ca. 3 x 60 gr
art.nr. 37.377.09



HOOFDGERECHT

MET GEBAKKEN PEER EN JUS MET WITTE CHOCOLADE

Wild zwijn porchetta



VOOR-BEREIDING	10 MIN
KOOKTIJD	20 MIN
AANTAL PERSONEN	4

Hoe
te bereiden

BEREIDINGSWIJZE **WILD ZWIJN PORCHETTA**

Verhit een grillpan. Smeer beide kanten van de porchetta licht in met olijfolie, peper en zout. Gril de porchetta aan beide kanten. Maak de porchetta eventueel af in een oven op 180°C graden tot het de juiste temperatuur heeft gekregen om te kunnen serveren.

BEREIDINGSWIJZE **GEBAKKEN PEER**

Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis. Bak de peren op middelmatig vuur in een koekenpan aan beide kanten tot ze mooi kleuren. Voeg de rietsuiker toe en blus af met de Poire Williams. Voeg vervolgens 1 dl wildjus toe en reduceer de jus tot een plakkerige stroop, zodat deze mooi aan de peren blijft plakken.

BEREIDINGSWIJZE **WILDJUS MET WITTE CHOCOLADE**

Verwarm 2 dl van de wildjus tot tegen het kookpunt en haal de pan van het vuur. Roer de witte chocolade callets door de jus en roer het geheel glad.

Welke
ingrediënten

INGREDIËNTEN
WILD ZWIJN PORCHETTA

4 plakken van 180 gram
wild zwijn Porchetta
sous-vide gegaard

INGREDIËNTEN
GEBAKKEN PEER

6 Conference peer
1 eetlepel rietsuiker
1 dl wildjus van Joost & Paul
Poire Williams

INGREDIËNTEN
WILDJUS MET WITTE CHOCOLADE

2 dl wildjus van Joost & Paul
75 gram witte chocolade callets



Wat
drinken we erbij



Comte de Sirac Cabernet Sauvignon IGP
Druif: Cabernet Sauvignon
Land: Frankrijk
Streek: Languedoc
Art.nr.: 08.327.92

Bellingham Shiraz Western Cape Zuid-Afrika
Druif: Shiraz, Cabernet Sauvignon, Malbec
Land: Zuid-Afrika
Streek: Western Cape
Art.nr.: 08.104.33



Haas & **konijn**

HAAS & KONIJN

‘Karakteristiek’ is wellicht de beste omschrijving voor vlees van de haas. Het dier leeft voornamelijk van grassen en wilde kruiden en vult dit dieet aan met knoppen, zaden, twijgen en diverse landbouw-gewassen.
Het vlees van de haas is donkerrood en bijzonder mager. De diverse delen van de haas vragen om verschillende bereidingswijzen die de uitgesproken smaak tot zijn recht laten komen.



Hazenbout gevliesd Hollands
1 stuk à ca. 375 gr
art.nr. 37.374.10

Hazenrug filet Arg.
pak 6 stuks à 50-80 gr
art.nr. 37.375.43

Hazenrug gevliesd Hollands
1 stuk à ca. 600 gr
art.nr. 37.374.28

Hazenbout gevliesd Argentijns
pak 2 stuks à ca. 375 gr
art.nr. 37.375.19

Hazenrug gevliesd Argentijns
pak 1 stuk à ca. 650 gr
art.nr. 37.375.27

Hazenrugfilet Argentijns
pak 8 stuks à ca. 130 gr
art.nr. 37.375.35

Hazenbout goulashvlees
pak à 2,5 kg
art.nr. 37.375.69

Tamme konijnenbout
doos 5 kilo à 175-225 gr
art.nr. 37.376.18

Tamme konijnenbout Frans
bak 6 stuks à ca. 250 gr
art.nr. 37.376.26

Tamme konijnenbout
doos 5 kilo à 275-325 gr
art.nr. 37.376.34

Tamme konijnenrugfilet met vlies
pak 10 stuks à ca. 90 gr
art.nr. 37.376.42

Tam konijn heel Frans
doos 10 stuks à 1,4 kg
art.nr. 37.376.00

Wild duo hert/haas
pak à ca. 2 x 100 gr
art.nr. 37.377.17



HOOFDGERECHT

AU VIN ROUGE

Wilde haas



VOOR-BEREIDING	15 MIN
KOOKTIJD	2 UUR
AANTAL PERSONEN	4

Hoe
te bereiden

BEREIDINGSWIJZE **WILDE HAAS**

Verhit de boter in een stoofpan en laat deze uitbruisen. Rooster de haas (delen) rondom aan, voeg de spekblokjes toe en bak deze even mee. Vervolgens kan de bloem erbij en 2 minuten zachtjes mee verhit worden. Blus af met de bouillon en wijn. Voeg de kruiden, knolselderij, wortel en knoflook toe en breng deze gecontroleerd tot aan het kookpunt. Zet de deksel half op de pan en laat de haas 2 uur zachtjes onder het kookpunt garen. Serveer met een kruidenpuree en lak de haas af met de eigen jus.

Welke
ingrediënten



INGREDIËNTEN
WILDE HAAS

1 wilde haas verdeeld in delen
(±1500 gram)
4 dl rode wijn
2 dl runderbouillon
75 gram boter
50 gram bloem
2 tenen knoflook
300 gram knolselderij
carré gesneden
300 gram wortel carré gesneden
1 rode ui in halve ringen
2 laurierbladen
6 kardemom
1/2 kaneelpijp
8 jeneverbessen
150 gram spekblokjes
20 gram bladpeterselie



Wat
drinken we erbij



Crios Malbec
Druif: 100% Malbec
Land: Argentinië
Streek: Mendoza Valley
Art.nr.: 08.320.99

Maison Centaurée Cabernet Syrah
Druif: 100% Shiraz
Land: Frankrijk
Streek: Languedoc
Art.nr.: 08.308.29



Exotisch & **overig wild**

EXOTISCH & OVERIG WILD

Kangoeroevlees is donkerrood en bevat slechts 2% vet, wat het een magere vleessoort maakt. Dit wild kan worden gegrild, gesmoord, gekookt of gebraden. Vanwege het lage vetgehalte dient kangoeroevlees hoogstens medium bereid te worden. Anders wordt het zeer droog en hard. De dieren leven vrij in het uitgestrekte Australië en worden bejaagd om hun aantallen onder controle te houden. Alleen de mannetjesdieren worden geschoten. Het vlees is 100% puur natuur.



Kangoeroe-entrecôte (dv)
pak à 5 stuks à ca. 200 gr
art.nr. 37.376.50

Rund/Kangoeroe gehakt 80/20 3 mm
pak per kilo
art.nr. 37.376.68

Struisvogelbiefstuk
pak 1 stuk à ca. 180 gr
art.nr. 37.376.76



WILD VAN WILD

Opgericht door twee jagende broers met een passie voor de natuur en gastronomie. De missie is om duurzaam te werken met al het moois dat de natuur ons te bieden heeft. Daarom bevatten de producten alleen écht wild, wat een leven heeft geleid zoals het bedoeld is.



Droge Worst Hert Chili
1 stuk à 100 gr
art.nr. 37.385.09

Kasekrainer Wild
pak 20 stuks à 75 gr
art.nr. 37.385.25

Ree Merquez Ras el Hanout
pak 20 stuks à 75 gr
art. nr. 37.385.33

Rookworst Wild
pak 10 stuks à 175 gr
art.nr. 37.385.41

Paté Wild Cognac
1 stuk à 1 kilo
art.nr 37.385.67

Gans Rilettes
blik à 90 gr
art. nr. 37.385.83

Gans Rilettes
pak 1 stuk à 1 kilo
art. nr. 37.385.91

Bitterbal van Hert/bier
doos 54 stuks à 30 gr
art.nr. 37.386.08

Kroketjes van Hert
doos 40 stuks à 30 gr
art. nr. 37.386.24

Pastrami van Gans
1 stuk à 300 gr
art. nr. 37.386.40

Grillworst Wild jalapeño/cheddar
1 stuk à 200 gr
art.nr. 37.386.58

Stoof Bier Wild kant & klaar
pak à 450 gr
art.nr. 37.386.74



Sous-vide **kant & klaar**

SOUS-VIDE - KANT & KLAAR

Opgericht door twee jagende broers met een passie voor de natuur en gastronomie. De missie is om duurzaam te werken met al het moois dat de natuur ons te bieden heeft. Daarom bevatten de producten alleen écht wild, wat een leven heeft geleid zoals het bedoeld is.



FOIE ROYALE

Eendenlever
rol à 750 g
art.nr. 37.357.95

Eendenlever
rol à 125 g
art.nr. 37.358.28

Croquette Ganzelever/truffel
doos 32 stuks à 30 gr
art.nr. 37.583.09

GECONFIJT

Fazantenbout geconfijt
10 stuk à ca. 175 gr
art.nr. 37.590.00

Wilde eendenbout geconfijt
10 stuks à ca. 65 gr
art.nr. 37.590.18

Eendenbout geconfijt
10 stuks à ca. 175 gr
art.nr. 37.358.86

Kwartel Boutjes geconfijt
25 stuks à ca. 20 gr
art.nr. 37.360.58

PATÉ

Wildzwijnpaté
1 stuk à 1 kilo
art.nr. 37.380.04

Fazantenpaté
1 stuk à 1 kilo
art.nr. 37.380.12

Reepaté
1 stuk à 1 kilo
art.nr. 37.380.20

STOOF (KANT & KLAAR)

Hazenpeper in wildsaus
doos 2 x 2 kg
art.nr. 37.591.09

Ree stoofschotel in saus
doos 2 x 2 kg
art.nr. 37.591.17

JUS

Wild jus Joost & Paul
pak à 1 liter
art.nr. 37.572.28

Kippen Jus Joost & Paul
pak à 1 liter
art.nr. 37.572.36

SPECIALITEITEN

Maiskipfile Supreme Steranijs kant & klaar
pak 4 stuk à 800 gr
art.nr. 37.581.69

Wildzwijns Porchetta sous vide
1 stuk à 800 gr
art. nr. 37.369.83

Hertenrookworst rond
1 stuk à ca. 225 gr
art.nr. 37.593.31

Kip Terrine Gr.kruiden kant & klaar (dv)
pak 1 stuk à 750 gr
art.nr. 37.581.01

Pollo “Al Mattone“ kant & klaar
pak 1 stuk à ca. 450 gr
art.nr. 37.581.43

Grill kip Roadkill kant & klaar
pak 1 stuk à ca. 675 gr
art.nr. 37.580.52

Poussin butterfly rozemarijn kant & klaar
pak 1 stuk à ca. 450 gr
art.nr. 37.581.19

VHC JONGENS

DEZE FOLDER IS EEN UITGAVE VAN VHC JONGENS BV

VHC Jongens BV is dé totaalleverancier van de horecamarkt. Wij weten als geen ander dat kwaliteit, service, snelheid en een scherpe prijsstelling behoren tot de belangrijkste waarden in onze branche. Vanuit ons moderne groothandelscentrum kunnen wij onze klanten bedienen in en groot gedeelte van Nederland en met name de westkant. Doordat wij 24 uur per dag werken, kunnen wij elk soort horecaondernemer flexibel, snel en compleet op maat ontzorgen.

VHC Jongens BV
Ambacht 3
1511 JZ Oostzaan

VHC Jongens Almere
Versterkerstraat 12
1322 AP Almere

075 684 30 55
vhcjongensbv.nl

