



lekker

Wild

Inhoud

05 Wildkalender

Vederwild

08 Parelhoen & Franse kippen

10 Tamme eend, gans & overig Frans gevogelte

12 Recept - Eendenborst

14 Hollandse & Engelse wilde vogels

16 Recept - Fazant supreme

Grofwild

20 Ree & hert

22 Recept - Hertenbiefstuk

25 Wild zwijn

26 Recept - Wild zwijn porchetta

Haarwild

30 Haas & konijn

32 Recept - Wilde Haas

Overig wild

36 Exotisch & overig wild

38 Wild van Wild

42 Sous-vide - kant & klaar





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.

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.

Neem contact op met onze vleesspecialisten:

-  **Erik Mens**
 e.mens@vhcjongensbv.nl 06 13 25 28 23
-  **Menko Klant**
 m.klant@vhcjongensbv.nl 06 51 18 39 20
-  **Benjie Wijkhuizen**
 b.wijkhuizen@vhcjongensbv.nl 06 15 25 54 87

Bestellingen per telefoon: 075 684 78 60

CONTACT

VHC Jongens BV
Ambacht 3
1511 JZ Oostzaan

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



© 2023 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
Duif tam/Wild	1 JANUARI - 31 DECEMBER											
Edelhert								1 AUGUSTUS - 15 FEBRUARI				
Eend tam	1 JANUARI - 31 DECEMBER											
Eend wild								15 AUGUSTUS - 31 JANUARI				
Fazant hen											15 OKTOBER - 31 DECEMBER	
Fazant haan											15 OKTOBER - 31 DECEMBER	
Gans tam	1 JANUARI - 31 DECEMBER											
Gans wild	OP AFSCHOTVERGUNNING											
Haas											15 OKTOBER - 31 DECEMBER	
Kangoeroe	1 JANUARI - 31 DECEMBER											
Konijn tam	1 JANUARI - 31 DECEMBER											
Patrijs roodpoot								15 OKTOBER - 31 JANUARI				
Patrijs								15 OKTOBER - 31 JANUARI				
Reeget	1 JANUARI - 31 MAART											
Reebok				1 APRIL - 31 AUGUSTUS								
Wild zwijn								1 AUGUSTUS - 31 JANUARI				





Veder
Wild



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, diverse gewichten

1 stuk

art.nr. 37.350.00

Kalkoenfilet heel ca. 1 kg

1 stuk

art.nr. 37.350.26

Kalkoenfilet Geportioneerd

gewicht naar wens

art.nr. 37.350.68

Kalkoengehakt 2x3mm 1 kg

zak à 1 kg

art.nr. 37.353.23

Maiskipfilet Supreme ca. 180g

pak à 2 stuks

art.nr. 37.354.06

Maiskip Frans onverpakt ca. 1 kg

1 stuk

art.nr. 37.354.56

! Mieral Poulet Jaune ca. 2,1 kg

doos à 6 stuks

art.nr. 37.355.39

! Mieral Poulet Noir ca. 2,1 kg

doos à 6 stuks

art.nr. 37.355.47

! Mieral Poulet de Bresse 2,25 kg

doos à 6 stuks

art.nr. 37.355.55

! Mieral Kalkoen Dombes ca. 4 kg

doos à 4 stuks

art.nr. 37.355.71

! Parelhoenfilet met vel ca. 130g

doos à 60 stuks

art.nr. 37.356.20

Parelhoen heel ca. 1,2 kg

doos à 10 stuks

art.nr. 37.356.88



! Mieral Parelhoen Dombes ca. 2,5 kg

doos à 5 stuks

art.nr. 37.356.04

Parelhoenfilet Supreme ca. 180g

bak à 4 stuks

art.nr. 37.356.12

Parelhoenbout zonder rug ca. 175g

pak à 5 stuks

art.nr. 37.356.70

Piepkuiken Poussin ca. 525g

1 stuk

art.nr. 37.357.45

Piepkuiken Poussin ca. 425g

1 stuk

art.nr. 37.357.53

Piepkuiken Poussin (dv) ca. 475g

1 stuk

art.nr. 37.357.61

Piepkuiken Coquelet mais ca.600g

doos a 20 stuks

art.nr. 37.357.79

! op bestelling

A close-up photograph of a roasted duck leg and confit mushrooms on a dark, textured plate. The duck leg is golden-brown and succulent, with a long, clean bone. Beside it are several mushrooms, likely porcini, that have been cooked in oil, giving them a rich, dark brown color and a slightly glistening surface. Small green herbs are scattered around the mushrooms. The background is a dark, textured surface, possibly a table or countertop.

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 ca. 2,5 kg

doos à 6 stuks
art.nr. 37.359.35

Eendenborstfilet Canette ca. 200g

pak à 2 stuks
art.nr. 37.358.10

Eendenborstfilet Magret de Canard ca. 350g

1 stuk
art.nr. 37.358.02

Eendenbout Canette ca. 175g

pak à 2 stuks
art.nr. 37.358.36

Eendenbout Canard ca. 325g

pak à 2 stuks
art.nr. 37.358.44

Eendenlever Frans ca. 600g

1 stuk
art.nr. 37.358.52

Eendenlever plak 40-60g (dv)

zak à 1 kilo
art.nr. 37.358.78

Eendenborst gerookt ca. 350g

1 stuk
art.nr. 37.358.94

Eendenbout geconfijt blik 12 stuks

blik à 3800 gram
art.nr. 37.359.01
per blik

Eendenlever Hongaars ca. 500g

1 stuk
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 gram
art.nr. 37.359.93

Ganzenvet

blik à 680 gram
art.nr. 37.359.69

Kwartel heel/panklaar 200g

1 stuk
art.nr. 37.360.16

Wilde gans panklaar ca. 2 kg

pak à 1 kilo
art.nr. 37.373.79

Wilde gans filet zonder vel ca. 350g

pak 1 stuk
art.nr. 37.373.87
per kilo

Wilde ganzenborst gerookt ca. 250g

pak 1 stuk
art.nr. 37.592.16

! Kwartelfilet met vel ca. 30g

pak à 10 stuks
art.nr. 37.360.24

Kwartelboutjes ca. 25g

pak à 20 stuks
art.nr. 37.360.32

! Kwartel half ontbeend

pak à 2 stuks
art.nr. 37.360.40

! Mieral Kwartel naakt ca. 250g

doos 10 stuks
art.nr. 37.360.08

! Anjou duif naakt ca. 500g

doos 8 stuks
art.nr. 37.361.15

Anjou duif Karkas (dv) ca. 5 kg

doos à 1 stuk
art.nr. 37.361.31

Wild trio duif/eend/fazant ca. 3x60g

pak à 1 stuk
art.nr. 37.377.59

! op bestelling

HOOFDGERECHT

EENDENBORST

MET GROVE PASTINAACKRÈME EN CRANBERRY COULIS



Wijntip



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



VOORBEREIDING:
30 MINUTEN



KOOKTIJD:
15 MINUTEN



AANTAL PERSONEN:
4

INGREDIËNTEN **EENDENBORST**

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

INGREDIËNTEN **GROVE PASTINAACKRÈME**

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

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 PASTINAACKRÈME

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.

Hollandse & Engelse wilde vogels

Wilde fazant is een ware delicatessen. Vooral als het dier zijn hele leven te goed 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) ca. 500g

1 stuk
art.nr. 37.371.05

Wilde eend (schie) ca. 500g

1 stuk
art.nr. 37.371.13

Wilde eend filet met vel ca. 110g

pak à 2 stuks
art.nr. 37.371.63

Wilde eendenboutjes (dv) ca. 70g

pak à 10 stuks
art.nr. 37.371.89

Houtduif panklaar ca. 275g

1 stuk
art.nr. 37.372.12

Houtduif filet met vel ca. 60g

pak à 2 stukken
art.nr. 37.372.62

Houtduif karkas (dv) ca. 10 kg

doos à 1 stuk
art.nr. 37.372.96

Roodpoot patrijsfilet zonder vel 80g

pak à 1 kilo
art.nr. 37.373.03

Roodpoot patrijs panklaar ca. 250g

1 stuk
art.nr. 37.373.11



Fazant haan heel ca. 850g

1 stuk
art.nr. 37.370.06

Fazant hen heel ca. 700g

1 stuk
art.nr. 37.370.14

Fazantfilet supreme (dv) ca. 180g

pak à 1 stuk
art.nr. 37.370.56

Fazantfilet met vel ca. 150g

pak à 1 stuk
art.nr. 37.370.64

Fazantenbout gepeesd ca. 150g

pak à 5 stuks
art.nr. 37.370.80

Fazant dijvlees ca. 2,5 kg

doos à 4 pakken
art.nr. 37.370.98

HOOFDGERECHT

FAZANT SUPREME

MET PRUIM EN GROVE PUREE MET MOSTERD



Wijntip

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





VOORBEREIDING:
2,5 UUR



KOOKTIJD:
20 MINUTEN



AANTAL PERSONEN:
4

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

BEREIDINGSWIJZE FAZANTEN FILET

Vacumeer de fazanten filet met de gekneusde kardemom en een scheut olijfolie en laat deze 2 uur marinieren. 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 $\frac{1}{3}$. 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 $\frac{1}{3}$. 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.





Grof
Wild

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.



Ree & Hertenvlees

! Hert rug heel met been ca. 8 kg

1 stuk

art.nr. 37.365.87

! Hert bout heel met been ca. 7 kg

1 stuk

art.nr. 37.366.28

Hertenrugfilet met vlies ca. 2 kg

1 stuk

art.nr. 37.365.11

Hertenbout t.delen zonder vlies pkg

pak

art.nr. 37.366.10

Hertenbiefstuk ca. 160g

pak à 1 stuk

art.nr. 37.366.36

Hertenbiefstuk ca. 180g

pak à 1 stuk

art.nr. 37.366.44

Hertenbiefstuk ca. 200g

pak à 1 stuk

art.nr. 37.366.52

Hertengoulash vlees pkg

pak

art.nr. 37.367.35

Hertensucade ca. 700g

1 stuk

art.nr. 37.367.43

Wild karkas (dv) ca. 10 kg

doos à 1 stuk

art.nr. 37.368.18

Herten ossobuco gezaagd pkg

zak

art.nr. 37.367.51

Herten procureur ca. 1 kg

1 stuk

art.nr. 37.367.69

Hertencarpaccio gerookt ca. 1 kg

1 stuk

art.nr. 37.368.84

Hertenham gerookt ca. 650g

1 stuk

art.nr. 37.368.92

Reerugfilet met vlies ca. 500g

2 stuks

art.nr. 37.364.12

Reerug heel/met been ca. 2 kg

1 stuk

art.nr. 37.364.20

Reebout met been ca. 2 kg

1 stuk

art.nr. 37.364.54

Reeschouder met been ca. 1 kg

1 stuk

art.nr. 37.364.96

Reegoulash pkg

pak

art.nr. 37.354.64

Hertenvlees (Silver fern farms Nieuw-Zeeland)

! Hertensfilet ongevliesd

doos 7x1,8kg

art.nr. 37.365.03

! Hertensrugfilet gevliesd

doos 8x1,3kg

art.nr. 37.365.29

! Hertenshaasjes

doos 13x800g

art.nr. 37.365.37

! Hertenszadelfilet gevliesd

doos 15x1kg

art.nr. 37.365.45

! Hertens frenched rack 10 ribs

doos 6x1,3kg

art.nr. 37.365.53

! Hertensbout 4 techn. delen, gevliesd

doos 2x5kg

art.nr. 37.365.61

! Hertensgoulash edel 40g

doos 10x1kg

art.nr. 37.365.79

! Hertensvlees uit
Nieuw-Zeeland op bestelling.

HOOFDGERECHT

HERTENBIEFSTUK

MET ZOETE AARDAPPELPUREE EN KASTANJE PADDENSTOEL



Wijntip

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





VOORBEREIDING:
30 MINUTEN



KOOKTIJD:
15 MINUTEN



AANTAL PERSONEN:
4

INGREDIËNTEN

HERTENBIEFSTUK

4x 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

BEREIDINGSWIJZE HERTEBIEFSTUK

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.



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 m.vlies ca. 1 kg

1 stuk

art.nr. 37.369.17

Wild zwijn procureur ca. 1,5 kg

1 stuk

art.nr. 37.369.59

Wild zwijn goulash pkg

pak à 1 kilo

art.nr. 37.369.67

Wild zwijn ham gerookt ca. 700g

1 stuk

art.nr. 37.369.91

Wild trio hert/zwijn/haas ca. 3x60g

pak à 1 stuk

art.nr. 37.377.09

HOOFDGERECHT

WILD ZWIJN PORCHETTA

MET GEBAKKEN PEER EN JUS MET WITTE CHOCOLADE



Wijntip

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





VOORBEREIDING:
10 MINUTEN



KOOKTIJD:
20 MINUTEN



AANTAL PERSONEN:
4

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

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.





Haar

Wild

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 ca. 375g

1 stuk

art.nr. 37.374.10

Hazenrug filet Arg. 50-80g

pak à 6 stuks

art.nr. 37.375.43

Hazenrug gevliesd Hollands ca. 600g

1 stuk

art.nr. 37.374.28

Hazenbout gevliesd Argentijns ca. 375g

pak à 2 stuks

art.nr. 37.375.19

Hazenrug gevliesd Argentijns ca. 650g

pak à 1 stuk

art.nr. 37.375.27

Hazenrugfilet Argentijns ca. 130g

pak à 8 stuks

art.nr. 37.375.35

Hazenbout goulashvlees pkg

pak à 2,5 kg

art.nr. 37.375.69



Tamme konijnenbout 175-225g

doos à 5 kilo

art.nr. 37.376.18

Tamme konijnenbout 275-325g

doos à 5 kilo

art.nr. 37.376.34

Tamme konijnenrugfilet met vlies ca. 90g

pak à 10 stuks

art.nr. 37.376.42

Tam konijn heel Frans 1,4kg

doos à 10 stuks

art.nr. 37.376.00

Wild duo hert/haas ca. 2x100g

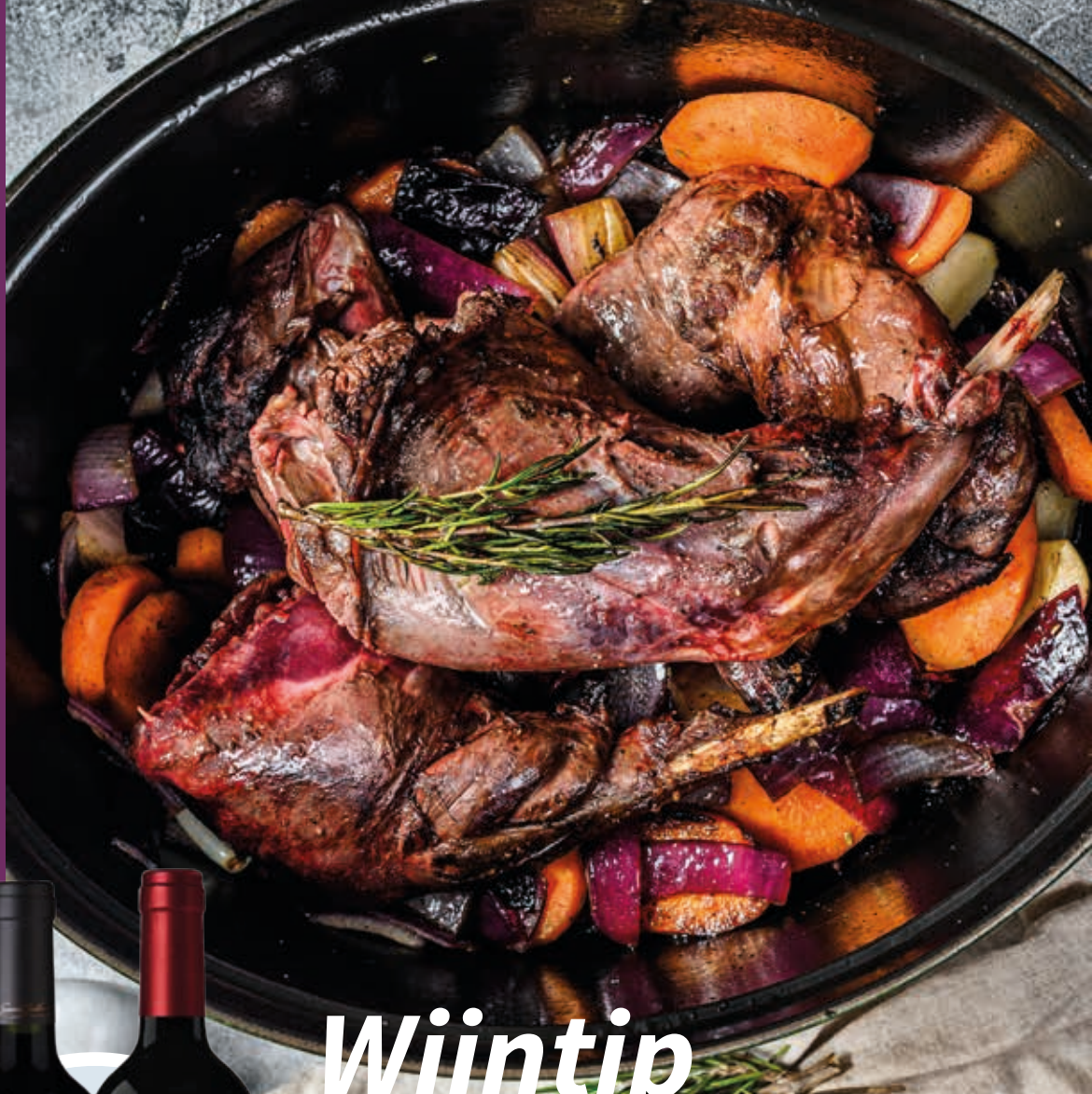
pak à 1 stuk

art.nr. 37.377.17

HOOFGERECHT

WILDE HAAS

AU VIN ROUGE



Wijntip



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





VOORBEREIDING:
15 MINUTEN



KOOKTIJD:
2 UUR



AANTAL PERSONEN:
4

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

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.





Overige

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) ca.200g
pak à 5 stuks
art.nr. 37.376.50

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

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



WILD VAN WILD

Opggericht 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 100g
art.nr. 37.385.09

Kasekrainer Wild

pak 20 stuks à 75g
art.nr. 37.385.25

Ree Merquez Ras el Hanout

pak 20 stuks à 75g
art. nr. 37.385.33

Rookworst Wild

pak 10 stuks à 175g
art.nr. 37.385.41

Paté Wild Cognac

1 stuk à 1 kilo
art.nr 37.385.67

Gans Rillettes 90g

blik à 90g
art. nr. 37.385.83

Gans Rillettes 1 kg

pak 1 stuk à 1 kilo
art. nr. 37.385.91

Bitterbal van Hert/bier

doos 54 stuks à 30g
art.nr. 37.386.08



Bitterbal Gans/peterselie

doos 36 stuks à 30g
art.nr. 37.386.16

Kroketjes van Ree

doos 32 stuks à 30g
art. nr. 37.386.24

Pastrami van Gans

1 stuk à 300g
art. nr. 37.386.40

Grillworst Wild jalapeño/cheddar

1 stuk à 200g
art.nr. 37.386.58

Stoof Bier Wild kant & klaar

pak à 450g
art.nr. 37.386.74



Sous-vide - kant & klaar

Sous-vide is het proces waarbij in vacuüm verpakte etenswaren in een waterbad op relatief lage en constante temperatuur worden verwarmd, zodat het geleidelijk en gelijkmatig gaar wordt. Sous-vide

is geschikt voor de bereiding van vlees, vis, groente, vruchten, desserts en zelfs cocktails.

Foie Royale

Eendenlever 750g

rol à 750g
art.nr. 37.357.95

Eendenlever 125g

rol à 125g
art.nr. 37.358.28

Croquette Ganzelever/truffel

doos 32 stuks à 30g
art.nr. 37.583.09

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

Specialiteiten

Wildzwijns Porchetta sous vide

1 stuk à 800g
art.nr. 37.369.83

Hertenrookworst rond

1 stuk à ca. 225g
art.nr. 37.593.31

Kip Terrine Gr.kruiden k&k (dv) 750g

pak à 1 stuk
art.nr. 37.581.01

Pollo "Al Mattone" k&k ca. 450g

pak à 1 stuk
art.nr. 37.581.43

Grill kip Roadkill k&k ca. 675g

pak à 1 stuk
art.nr. 37.580.52

Geconfijt

Fazantenbout geconfijt

10x ca. 175g
art.nr. 37.590.00

Wilde eendenbout geconfijt

10x ca. 65g
art.nr. 37.590.18

Eendenbout geconfijt

10x ca. 175g
art.nr. 37.358.86

Kwartel Boutjes geconfijt ca. 20g

25x ca. 20g
art.nr. 37.360.58

Stoof (kant & klaar)

Hazenpeper in wildsaus

doos 2x2kg
art.nr. 37.591.09

Ree stoofschotel in saus

doos 2x2kg
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

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 in de Randstad en Noord-Holland bedienen. 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 | 075 684 30 55 | info@vhcjongensbv.nl
www.vhcjongensbv.nl**