

HEERLIJK WILD VLEES

Wild moet minimaal
2 dagen van tevoren
besteld worden!



Kies uw vlees

Kalkoen	Prijs per kilo	Aantal
Drumsticks	€ 6,00	
Dijen	€ 8,25	
Filet	€ 10,90	
Heel	€ 8,90	
Gevuld	€ 11,90	

Tam konijn	Prijs per kilo	Aantal
Op schaal	€ 14,50	
Achterbout	€ 11,90	

Tamme eend	Prijs per kilo	Aantal
Poten canard	€ 11,90	
Filet canard	€ 18,90	

Parelhoen	Prijs per kilo	Aantal
Parelhoen	€ 10,45	
Filet zonder vel	€ 17,25	

Fazant	Prijs per stuk	Aantal
Haan	€ 13,65	
Hen	€ 12,80	
Filet zonder vel (per kilo)	€ 27,90	

Wilde eend	Prijs per stuk	Aantal
Wilde eend	€ 12,90	
Filet met vel	€ 5,90	

Achterhoeks wild	Prijs per kilo	Aantal
Reebout	€ 19,95	
Achterbout	€ 39,75	
Reepoulet	€ 17,50	
Reerugfilet met vlies	€ 68,80	
Haas op schaal	€ 14,95	
Hazenachterbout	€ 17,45	
Hazenpeper (500 gram)	€ 9,95 (per stuk)	
Hazenpeper (per kilo)	€ 19,95 (per stuk)	
Wild konijn	€ 11,80	
Konijn achterbout	€ 6,00 (per stuk)	
Wildzwijn biefstuk	€ 37,95	
Wildzwijnfilet met vlies	€ 29,40	
Wildzwijnpoulet	€ 18,90	

Hert wild Europees	Prijs per kilo	Aantal
Hertenbout	€ 14,95	
Hertenrugfilet met vlies	€ 44,90	
Hertenrugfilet zonder vlies	€ 59,90	
Hertenpoulet	€ 14,50	

Exotisch wild op bestelling

Keuze uit: kangoeroe, bison, rendier, kikkerbillen of krokodil



Gegevens

Bestel en reserveer tijdig!

Naam Afhaaldatum - -

Tel. Afhaaldag

Opmerking: Afhaaltijdstip uur

.....

RECEPT

Kalkoen uit de oven

Met dit recept kan iedereen de heerlijkste kalkoen bereiden!

Bereiden:

1. Haal uw kalkoen 60 minuten vooraf uit de koelkast.
2. Verwarm de oven voor op 170 °C.
3. De gevulde kalkoen van Slagerij Broekhuis is al gekruid met een speciale kruidenmelange. Doe de kalkoen in de bijgeleverde ovenzak en sluit deze af met de sluitclip.
4. Knip van de braadzak een klein puntje aan de bovenkant af.
5. Leg de kalkoen in een braadslee of ovenschaal in het midden van de oven.
6. Houd de volgende braadtijd aan:
Voor elke 500 gram ongeveer 20 minuten.
Dus een kalkoen van 3 kilo gaat ongeveer 2 uur in de oven, een kalkoen van 4 kilo ongeveer 2 uur en 40 minuten.
7. Knip 25-30 minuten voordat de kalkoen gaar is, de ovenzak open, zodat de kalkoen nog mooi goudgeel kan kleuren.
U kunt de garing van uw kalkoen ook controleren met een vleesthermometer. De vulling dient een temperatuur te hebben van ongeveer 73 °C.
8. Als uw kalkoen gaar is, haalt u hem uit de oven. Vang het braadvocht op.
9. Het braadvocht kunt u gebruiken als heerlijke jus. Verwarm dit eventueel nog even.
10. Plaats de kalkoen op een platte schaal en serveer hem met de jus en u kunt genieten van uw zelfgebraden, smaakvolle kalkoen.

