

Magazine met tips, suggesties & ideeën van uw Keurslager

Herfst 2012

GoedGekeurd



KEURSLAGER

**Nieuwste
keukentrends**

GRATIS*
vaatwas
twv €1 399,-

TORONTO - DESIGN

**Richtprijs: € 7 520,-



COTTAGE - PROVENCE
**Richtprijs: € 16 660,-



SIRIUS | Pure White
**Richtprijs: € 9 845,-

SCHRIJF JE IN VOOR EEN BEDRIJFSBEZOEK!

Benieuwd hoe een echte Belgische maatkeuken gemaakt wordt?

Ga langs bij een toonzaal in je buurt, kies een datum en schrijf je in voor een rondleiding in de fabriek in Roeselare.

Een Dovy keuken vind je enkel in een Dovy toonzaal

Aalst

De Gheselstraat 1
☎ 053 70 20 94

Herent

Brusselsesteenweg 16
☎ 016 58 44 75

Mechelen

Antwerpssteenweg 191 b
☎ 015 20 51 15

Schoten

Bredabaan 1161
☎ 03 644 18 58

NIEUW

Turnhout

Steenweg op Gierle 267
☎ 014 41 04 28

Grimbergen

Vivvoordsesteenweg 397
☎ 02 251 30 64

Ieper

Jaagpad 7 - Noorderring
☎ 057 21 45 00

Oostakker (Gent)

Antwerpssteenweg 1066c
☎ 09 356 85 85

Sint-Genesius-Rode

Waterroossesteenweg 246a
☎ 02 380 30 85

Waregem

Gentseweg 467
☎ 056 60 53 48

Hasselt

Genkersteenweg 297
☎ 011 25 55 20

Maldegem

Koning Leopoldlaan 89
☎ 050 30 04 67

Roeselare

Meensesteenweg 320 h
☎ 051 20 50 15

Sint-Niklaas

Heidebaan 71
☎ 03 776 30 61

Zuienkerke

Blankenbergsesteenweg 10
☎ 050 31 11 34

Altijd open op zondag | Gesloten op woensdag



Aalst - Grimbergen - Hasselt - Herent - Ieper - Maldegem - Mechelen - Oostakker - Roeselare - Schoten - Sint-Genesius Rode - Sint-Niklaas - Turnhout - Waregem - Zuienkerke

www.dovy.be

*Actie geldig van 01/09/2012 tot en met 31/10/2012. Voorwaarden zie één van onze toonzalen. Vaatwas type AEG F99015 VIOP. **Richtprijs = Inclusief levering & plaatsing, excl. BTW, excl. toestellen en met laminaten werkblad.

Vooraf

Goedgekeurd Herfst 2012



De vakantie is voor de meesten van ons alweer voorbij en de herfst staat alweer voor de deur. Hebt u ook de indruk dat de tijd almaar sneller gaat?

Hoe meer de communicatiesnelweg ons overal dichterbij brengt, hoe meer we overal met onze neus bovenop zitten, des te sneller alles wel lijkt te gaan. Wat vandaag in de actualiteit staat is dat morgen alweer niet meer en dan lijkt het alsof het niet meer bestaat. Het een volgt op het ander in een razend tempo.

Gelukkig leert de vakantie ons dat we tussendoor even moeten vertragen en afstand nemen. Die afstand, dat andere tempo zorgen ervoor dat we plots alles beter zien en begrijpen.

Enige adempauze doet ons deugd.

Als we die mooie momenten dan nog kunnen delen met wie ons lief zijn ergens aan een lekkere tafel met een goed glas en een heerlijk gerecht dan worden we plots andere mensen. La vita è bella.

Het leven is inderdaad vaak mooi in Italië. De fantastische producten uit dat heerlijk land bezorgen ons allemaal regelmatig culinair genot. **Uw Keurslagers zijn op zoektocht gegaan en hebben het fijnste van Italië en zijn heerlijke regio's als Toscane, Piemonte, Parma... in de aanbieding tijdens de Italiaanse weken.**

Nog lekkerder.

Of het nu om de fijnste charcuterie gaat of over verse bereidingen, u zal uw hartje kunnen ophalen en genieten van zoveel lekkers.

Geniet ervan, het is u van harte gegund!

Karel Stessens
Voorzitter Keurslagers

En wat uw Keurslager betreft:

Vers bereid is onze specialiteit

Verantwoordelijke uitgever

Belgische Keurslagers VZW
Brusselsesteenweg 517
9090 Melle
Tel. 09 229 14 23
Fax 09 229 17 04
info@keurslager.be
www.keurslager.be

Concept, creatie, inhoud & redactie

Gi.dee Pers & Communicatie
Van Ruyselberghedreef bus 5
Citadelpark - 9000 Gent
Tel. 09 222 47 10

info@gidee.be
www.gidee.be

Giedo Thiry – giedo@gidee.be
Ineke Thiry – ineke@gidee.be
Chris Vanderhauwaert,
Alain De Schepper,
Marc van Tilborgh,
Evie Van der Stede,
Joris Luyten,
Ellen Molly,
Bart Musschoot.

De vakantie is voorbij

Voor de meesten onders ons zit de vakantie er inmiddels op en is het nu mijmeren over de heerlijke terrasjes, de vrolijke markten en de gezellige restaurantjes. We blikken samen even terug en vooral,



Oh wat was de Paëlla lekker in Spanje

Zon, zee en strand waren de enige eisen van mijn vriend en mij toen we op reis vertrokken. Maar al snel hadden we door dat onze vakantiestreek zoveel meer te bieden had dan dat. De zwoele zomeravonden zorgden ervoor dat we meerdere malen tot in de late uurtjes gingen dansen. Het was fantastisch, genieten in de maneschijn met een kan sangria en die enorme pan paëlla. Knapperige rijst, kip en een trito schaaldieren. We aten het haast elke avond. De stamgasten werden haast vrienden en de flamenco zorgde voor de sfeer zodat we al snel weer met z'n allen op het gamelle dansvloertje stonden. De combinatie van dit gerecht en de ambiance die er heerste aan tafel, we zaten zeker met 15 personen uit diezelfde pan te eten, maakte dit een onvergetelijke avond.



Paëlla Valencia

Voor 4 personen:

- 750 g kip in stukjes
- 400 g risottorijst
- 150 g doperwten
- 150 g inktvisringen
- 500 g mosselen (met schelp)
- 8 gambas
- 1 g saffraanpoeder
- 9 dl kippenbouillon
- 4 el olijfolie
- 1 el paprikapoeder
- 1 tomaat in blokjes (ontveld en ontpit)
- 2 geroosterde paprika's in reepjes

Bereiding:

Kook de kip 20 minuten in kippenbouillon. Dep de kip droog. Los de saffraan op in 3 eetlepels kippenbouillon. Verhit de olie in een paëllapan en bak de kip, garnalen en inktvis lichtbruin. Haal ze uit de pan, maar spoel de pan niet uit. Fruit de tomaat in het bakvet, voeg het paprikapoeder en de rijst toe. Roer alles om tot de rijst glanst. Schenk de opgeloste saffraan erbij en roer de rijst eens goed door. Giet de helft van de bouillon erbij. Verdeel de doperwten, kip en inktvisringen over de rijst. Laat de rijst op een tamelijk hoog vuur ongeveer 10 minuten sudderen. Leg de mosselen, garnalen en paprikarepen mooi gerangschikt op de rijst. Doe een deksel op de pan en laat de rijst nog ongeveer 10-15 minuten op een laag vuur gaar worden. Voeg indien nodig nog wat bouillon toe. Maal er zwarte peper over.