
GoedGekeurd

Magazine met tips, suggesties & ideeën van uw Keurslager

Lente 2012

• **Aspergeseizoen**
15% meer asperges

• **Lente & lamsvlees**
Tips & recepten

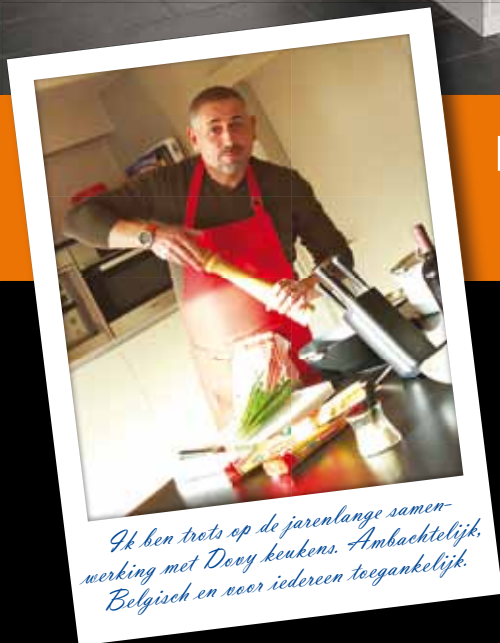


KEURSLAGER



DESIGN - Pure White
*Richtprijs: € 13 375,-

Belgische kwaliteitskeukens op maat en aan een heel scherpe prijs!



Ik ben trots op de jarenlange samenwerking met Dovy keukens. Ambachtelijk, Belgisch en voor iedereen toegankelijk.



SIRIUS | DESIGN
*Richtprijs: € 14 000,-



COTTAGE - PROVENCE
*Richtprijs: € 16 660,-

Een Dovy keuken vind je enkel in een Dovy toonzaal

**DROOM ...
CREËER ...
LEEF ...**

Altijd open op zondag | Gesloten op woensdag



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

www.dovy.be

Richtprijs = Inclusief levering & plaatsing, excl. BTW, excl. toestellen en met laminaten werkblad.

Vooraf

Goedgekeurd Lente 2012



Voorzitter Karel Stessens beveelt aan:

Met deze Goedgekeurd hebt u alweer een nuttig en handig culinair magazine helemaal gratis van uw Keurslager. Telkens weer proberen we u er een trits handige tips en leuke recepten of gerechtheidetjes in mee te geven waar u seizoengebonden, thuis veel plezier aan kan beleven. Zowel bij het lezen als bij het bereiden.

Wat dat bereiden betreft kan u bij uw Keurslager zowel terecht voor lekker bereide gerechten als voor de ingrediënten waarmee u zelf aan de slag kan. Alle dagen zijn immers niet hetzelfde. De ene keer hebt u tijd en mogelijkheid om te koken, de andere keer moet het snel gaan. Uw Keurslager is er op voorbereid en kent het leven van alledag.

Het aanbod, zowel het vers vlees, de charcuterie en de kant en klare bereidingen zijn er op afgestemd. Altijd even verzorgd en even vers. U weet het, vers is altijd lekkerder.

En wat uw Keurslager betreft:

Vers bereid is onze specialiteit.

Smakelijk en tot Goedgekeurd.

Karel Stessens
Voorzitter Keurslager

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,
Guy Van Cauteren,
Alain De Schepper,
Marc van Tilborgh,
Bruno Thijs,
Jens Van de Capelle en Joris Luyten.



De Lente is het seizoen van het Lamsvlees. Telkens weer kunnen we genieten van de heerlijke smaak en zachtheid van vers lamsvlees.

Lamsvlees voor alle gelegenheden

Het vlees is zacht en mals, licht verteerbaar en vooral, het heeft een typische eigen smaak. Lamsvlees is erg multifunctioneel, het biedt zoveel mogelijkheden dat het zich zowel leent voor de dagelijkse keuken als voor eerder feestelijke gerechten. Het vlees van schapen jonger dan 9 maand mag als lamsvlees verkocht worden. Bakken, braden, stoven of grillen, het is allemaal even lekker en de diverse stukken van het lam lenen zich voor de verschillende bereidingen. Knoflook hoort als het ware bij een stevige bout maar kruiden als munt, salie, tijm, rozemarijn, oregano, marjolein, koriander en diverse curry's combineren uitstekend met het typische vlees. Ons vers eigen inlands lamsvlees is van uitstekende kwaliteit en heeft daarenboven ook zijn versheid als grote troef.

Uiteraard bieden de kruidige weiden uit de Pyreneeën, de prés salé vlakten van Texel en Normandië eveneens schitterend vlees. Net als de rustige Engelse varianten die uit het glooiende en rustige Kent of het Lake District komen. De laatste tijd komt erg veel lamsvlees uit Nieuw Zeeland en Australië. Ieder vindt dus zijn gading in een variëteit die steeds meer in trek is. Denken we maar aan de knapperige Merguez worstjes of de hemelse lamskotletjes die onze barbecues zo lekker maken.