

Neem mij mee

Colruyt  
informeert



## Fijne charcuterie voor de feesten

Met receptideeën



In uw Colruyt-winkel vindt u nu een **mooie keuze aan fijne charcuterie**. Lekker bij het aperitief of als feestelijk voorgerecht, en ideaal als begeleider van typische wintergerechten. Ontdek ons aanbod snel!

**colruyt** laagste prijzen

## Zwitserse charcuterieschotel 110 g



**i** **Herkomst:** Zwitserland  
Schotel met grisonvlees, gedroogde ham, spek en Salsiz (een traditionele Zwitserse salami).

**🏠** **Culinaire tips:** heerlijk bij raclette, fondue 'savoyarde' of bij een koude schotel. Geef er een gemengde salade bij: meng 300 g gemengde sla met 50 g veldsla, breng op smaak met 3 eetl. notenolie, 1 koffiel. wijnazijn, peper en zout. Voeg 2 in blokjes gesneden peren toe en bestrooi met 1 eetl. roze bessen en 4 eetl. notenmix.

## Trio van wildpatés 3 x 100 g



**i** **Herkomst:** België  
Everzwijnenpaté met exotische kruiden en rode wijn, paté van fazant gemarineerd in witte wijn en paté van ree gemarineerd in cognac.

**🏠** **Culinaire tips:** dankzij dit trio kan u verschillende soorten wildpatés proeven. Serveer als voorgerecht met verschillende soorten konfijt om diverse smakencombinaties te krijgen. Ook een ideaal aperitiefhapje op toastjes of op een stukje geroosterd stokbrood.

## Truffel- en cranberrypaté 125 g



**i** **Herkomst:** België  
Een heerlijke combinatie van truffel- en cranberrypaté. De twee patés worden van elkaar gescheiden door een veenbessengelei, die een frisse toets geeft aan het geheel.

**🏠** **Culinaire tips:** leg een stukje paté op elk bord en garneer met gehakte noten, physalis, halve blauwe druiven, luzernekiemen, rood fruit, verse vijgen ... Geef er een sneetje geroosterd brood bij. Ideaal als voorgerecht.

## Zuid-Tirolse ham ± 150 g



**i** **Herkomst:** Noord-Italië (Dolomieten)  
Deze Italiaanse ham is op smaak gebracht met zout, witte en zwarte peper, laurierblaadjes, jeneverbessen, nootmuskaat, knoflook, kruiden en andere specerijen. Hij rust 30 dagen op houten planken en wordt dan gedurende ± 10 dagen gerookt op een lage temperatuur.

**🏠** **Culinaire tips:** in fijne sneetjes is deze ham ideaal op brood, een charcuterieschotel of bij raclette. Hij past ook goed in een pastaschotel, of bij gerechten met mozzarella en rucola.

## Truffelsalami ± 150 g



**i** **Herkomst:** Duitsland  
Deze salami is gemaakt van puur varkensvlees en echte zomertruffels (4 %), die hem een uitzonderlijk aroma geven. Hij wordt gedurende 6 weken gerookt op beukenhout.

**🏠** **Culinaire tips:** lekker om zo te eten als verfijnd aperitiefhapje (tapas).

## Everzwijnenham ± 150 g



**i** **Herkomst:** Belgische Ardennen  
De everzwijnen waarvan deze ham gemaakt wordt, leven in het wild in de Ardense bossen. De kleur en de smaak van de ham worden bepaald door het voedsel dat de everzwijnen eten. De ham wordt licht gezouten en 7 maanden op natuurlijke wijze gedroogd.

**🏠** **Culinaire tips:** lekker bij raclette, in salades of als aperitief. Everzwijnenvlees past ook heel goed in voorgerechten met foie gras.

## Gerookte eendenham ± 150 g



**i** **Herkomst:** België  
Ham van gekookte en gerookte eendenborst, in fijne sneetjes.

**🏠** **Culinaire tips:** ideaal in salades, op brood of op een charcuterieschotel. Ook heel lekker in een warm broodje (panini) met mozzarella en gedroogde tomaten.

## Ibericoham ± 100 g



**i** **Herkomst :** Spanje  
Deze ham krijgt zijn uitzonderlijke smaak met aroma's van noten doordat de varkens hoofdzakelijk gevoed worden met eikels.

**🏠** **Culinaire tips:** past perfect bij meloen, bij een racletteschotel of als tapa bij het aperitief.

## Rostello ± 200 g



**i** **Herkomst :** Italië  
Rostello-ham wordt eerst in een marinade van meer dan 20 verschillende kruiden en specerijen gelegd. Daarna wordt hij zachtjes op hout gerookt. Zo krijgt hij zijn specifieke smaak.

**🏠** **Culinaire tips:** heerlijk als voorgerecht in combinatie met geitenkaas en balsamicoazijn of met appelblokjes en gorgonzola.

Ook meesterlijke beenham, San Daniele-ham en serranoham geven een feestelijke toets aan uw menu.

## Met paté

## Wildpastei met witloofslatje

| Voorgerecht |



## Ingrediënten (4 personen)

- 300 g wildpastei naar keuze (versmarkt)
- 2 stronken witloof
- enkele blaadjes veldsla
- 4 eetl. walnootpitten (of andere noten)
- 4 eetl. zachte veenbessen (Estudiantes)
- 4 sneetjes toastbrood
- 2 eetl. uienkonfijt
- 4 eetl. olijfolie
- 1,5 eetl. xeresazijn

## Voorbereiding

- Snij de wildpastei in 4 porties.
- Snij het witloof in lange reepjes.
- Hak eventueel de noten grof (doe ze in een plastic zakje en rol erover met een deegrol of glazen fles).

## Bereiding (10 min.)

- 1 Maak de vinaigrette: meng de olijfolie, xeresazijn en uienkonfijt. Kruid met peper en zout.
- 2 Meng de reepjes witloof met de veldsla, de noten en de veenbessen.

## Afwerking

Schik de salade op een bord, verdeel er enkele druppels vinaigrette over en leg er een portie wildpastei op. Garneer met de walnoten en zachte veenbessen. Dien onmiddellijk op met geroosterd toastbrood.

## Begeleidende dranken

- Pinot Gris 'Strangenberg', A.C. Alsace
- Postel Blond (abdijbier)

Voedingswaarde per persoon (op basis van de ingrediëntenlijst):  
Energie 537 kcal – Eiwitten 15,0 g – Vetten 37,6 g – Koolhydraten 33,7 g

## Tip

U kan dit recept ook in kleinere porties maken als hapje op een proevertjesbord.

Als aperitiefhapje

## Gevulde hoorntjes truffelsalami



Snij sneetjes truffelsalami in 2 en vul met notenkaas (Rambol). Maak hoorntjes en steek er een cocktailprikker in.

## Cannelloni van Rostello



Maak de eerste vulling: schil een pastinaak en 1/2 appel en rasp fijn. Meng met 2 eetl. verse geitenkaas en kruid met komijn, peper en zout. Voor de tweede vulling: rasp 1 grote wortel en meng met 30 g blauw-geaderde kaas. Kruid met peper. Vul halve sneetjes Rostello met deze bereidingen en rol op tot cannelloni. Zet vast met een cocktailprikker.

Als voorgerecht

## Carpaccio van Zuid-Tirolse ham



Leg 3 sneetjes Zuid-Tirolse ham op elk bord. Bestrooi met fijngesnipperde augurken en parmezaankrullen. Besprenkel met een vinaigrette van 2 eetl. arachideolie, 1 eetl. balsamico-azijn en 1 eetl. olijfolie. Breng op smaak met fijngesnipperde peterselie, peper en zout.

Ontdek nu alle feestelijke charcuterie  
in uw versmarkt!