Haal meer uit je gerecht of boterham met *Meesterlyck-ham.*

eerlijk *en* puur

meesterlyck magistral

Ontdek binnenin enkele van onze heerlijke receptjes!

Meesterlyck_Folder_15x15_NL.indd 1 13/08/15 15:37

Meesterlyck_Folder_15x15_NL.indd 2 13/08/15 15:37

Laat je inspireren door een mix van eigentijdse receptjes met pure en authentieke producten.

Ben jij te verleiden met lekkere combinaties van hedendaagse gerechten met pure, authentieke ingrediënten? Dan zullen onze heerlijke receptideetjes met Meesterlyck-ham vast en zeker bij jou in de smaak vallen.

Ontdek de originele, inspirerende recepten zoals onze frisse volkoren millefeuille met Meesterlyck-ham en zilveruitjes of onze lasagne met Meesterlyck-ham en Pas de Bleu verder in deze folder of op **meesterlyck.be.**

Meesterlyck_Folder_15x15_NL.indd 3 13/08/15 15:37

Meesterlyck: de ‘eerlijke en pure’ garantie op smaak en kwaliteit.

Meesterlyck is hét keurmerk dat ervoor zorgt dat je superieure kwaliteitsham onmiddellijk herkent bij je slager. Het M-brandmerk is al sinds 1992 het vertrouwde symbool voor heerlijke en vooral pure kookham van bij ons.

Elke Meesterlyck-ham moet dan ook beantwoorden aan de strengste kwaliteitseisen en voldoen aan zéér strikte normen. Meesterlyck-ham wordt gecontroleerd van bij de fabrikant tot op je boterham. En dat proef je!

Meesterlyck_Folder_15x15_NL.indd 4 13/08/15 15:37

Meesterlyck_Folder_15x15_NL.indd 5 13/08/15 15:37

Focaccia met Meesterlyck-ham, gegrilde aubergine en pesto

Meesterlyck_Folder_15x15_NL.indd 6 13/08/15 15:37

Bereidingstijd: 20 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 fijne sneetjes Meesterlyck-ham (120 g)
- 4 flinke stukken focacciabrood
- 4 eetlepels groene pesto
- 1 grote aubergine
- het sap van 1/2 citroen
- 120 g Damse Mokke of Damse Brie
- 1 dl olijfolie
- een 20-tal basilicumblaadjes en wat rucola
- 1 koffielepel Provençaalse kruiden
- 1 eetlepel kappertjes
- peper en zout

Bereidingswijze:

Snijd de aubergine overlangs in plakken van 0,5 cm dikte en besprenkel ze met citroensap.

Strijk de plakken in met olijfolie en rooster ze gaar onder een matig warme grill of in een grillpan. Kruid met zout, peper en Provençaalse kruiden.

Snijd de kaas in plakjes en de ham in brede stukken.

Rooster het brood kort onder de grill en strijk het daarna in met pesto. Beleg het brood met de Meesterlyck-ham en leg er de plakjes kaas bovenop.

Garneer met de basilicumblaadjes, de rucola en de kappertjes, en voeg als laatste de geroosterde aubergine toe.

Meesterlyck_Folder_15x15_NL.indd 7 13/08/15 15:37

Bereidingstijd: 40 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 5 sneetjes Meesterlyck-ham
- 1 bloemkool
- peper, zout
- 2 preistengels
- 1 ui
- 1 eetlepel olie
- 1 l bouillon
- 1 eetlepel fijngesneden dragon
- 2 theelepels mosterd
- 1 dl room
- fijngesneden peterselie

Bereidingswijze:

Maak de bloemkool schoon en verdeel ze in kleine roosjes. Was de prei en snijd die in kleine stukjes. Snipper de ui en snijd de Meesterlyck-ham in blokjes.

Verhit wat olie in een grote kookpot en fruit hierin de ui en de prei. Voeg de bloemkoolroosjes toe om even mee te bakken.

Breng alles aan de kook met de bouillon erbij. Deksel erop en 15 tot 20 minuten zachtjes laten pruttelen.

Mix de soep fijn en roer er de room, dragon, peterselie, mosterd en hamblokjes door.
Kruid af met peper en zout.

Laat de soep om te serveren weer warm worden maar niet meer koken.

Meesterlyck_Folder_15x15_NL.indd 8 13/08/15 15:37

Bloemkoolsoep met Meesterlyck-hamblokjes

Meesterlyck_Folder_15x15_NL.indd 9 13/08/15 15:37

Millefeuille
met Meesterlyck-ham

Meesterlyck_Folder_15x15_NL.indd 10 13/08/15 15:37

Bereidingstijd: 10 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 fijne sneetjes Meesterlyck-ham (120 g)
- 16 sneden volkorenbrood
- 2 hardgekookte eieren, in plakjes
- 1 rode ui, in ringen
- 4 eetlepels fijngehakte peterselie
- 60 g kappertjes
- 40 g zilveruitjes
- 30 g mayonaise
- 1 eetlepel mosterd
- peper en zout

Bereidingswijze:

Hak de peterselie en de zilveruitjes fijn. Roer de peterselie en de zilveruitjes onder de mayonaise en de mosterd.

Breng op smaak met peper en zout. Beleg de helft van de broodsneden met deze saus.

Beleg vervolgens met de uiringen, een sneetje Meesterlyck-ham en werk af met de plakjes ei en de kappertjes.

Meesterlyck_Folder_15x15_NL.indd 11 13/08/15 15:37

Bereidingstijd: 60 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 6 dikke sneden Meesterlyck-ham
- 600 g prinsessenboontjes
- 4 eieren
- 4 tomaten
- 4 cl olijfolie
- 2 cl azijn
- 3 eetlepels fijngehakte bieslook
- peper, zout

Bereidingswijze:

Snijd de dikke plakken Meesterlyck-ham in kubusjes en kook de boontjes beetgaar in lichtgezouten water. Laat de boontjes even schrikken onder een straal koud water na het afgieten.

Kook de eieren, laat ze schrikken in koud water en pel ze. Snijd ze in partjes. Pel en ontpit de tomaten en snijd ze in reepjes.

Doe alle ingrediënten in een glazen kom en breng op smaak met peper en zout.

Vinaigrette:
Meng de olie met azijn, peper, zout en fijngehakte bieslook. Giet deze over de salade een twintigtal minuten voor het opdienen.

Tip:
Enkele gaargekookte en in plakken gesneden aardappelen zijn een lekkere surplus in deze salade.

Meesterlyck_Folder_15x15_NL.indd 12 13/08/15 15:37

Salade met prinsessenboontjes en Meesterlyck-ham

Meesterlyck_Folder_15x15_NL.indd 13 13/08/15 15:37

Lasagne met Meesterlyck-ham, Pas de Bleu en spinazie

Meesterlyck_Folder_15x15_NL.indd 14 13/08/15 15:37

Bereidingstijd: 45 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 7 fijne sneetjes Meesterlyck-ham (250 g)
- 250 g spinazieblaadjes
- 1 sjalot
- 2 teentjes knoflook
- 250 g lasagnevellen
- 60 g boter
- 40 g bloem
- 3 dl melk
- 1 dl room
- 40 g Pas de Bleu (Hinkelspel)
- 30 g gemalen kaas
- peper en zout

Bereidingswijze:

Spoel de spinazieblaadjes en laat ze goed uitlekken. Pers de knoflook en hak de sjalot fijn. Verwarm 1/3 van de boter en stoof de sjalot en de knoflook kort. Voeg de spinazie toe en laat stoven. Kruid met zout en peper.

Voor de kaassaus: smelt de resterende boter in een pan en voeg de bloem toe, roer om en laat kort drogen. Voeg de melk toe en laat kort doorkoken. Daarna de room en de Pas de Bleu toevoegen. Breng op smaak met zout en peper.

Vet een ovenschotel in met boter. Leg er afwisselend een laagje lasagnevel, spinazie, een sneetje Meesterlyck-ham en kaassaus in. Herhaal minstens twee keer. Dek af met de resterende kaassaus en strooi er de gemalen kaas over. Laat garen in de oven op 170°C gedurende 35 minuten.

Meesterlyck_Folder_15x15_NL.indd 15 13/08/15 15:37

MIX
Papier van verantwoorde herkomst
FSC® C021274
www.fsc.org

Meer recepten op meesterlyck.be

Lekker VAN BIJ ONS.be

VU Sofie Bombeek VLAM - Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing, Koning Albert II laan 35 bus 50 B-1030 Brussel

Meesterlyck_Folder_15x15_NL.indd 16 13/08/15 15:37