



S

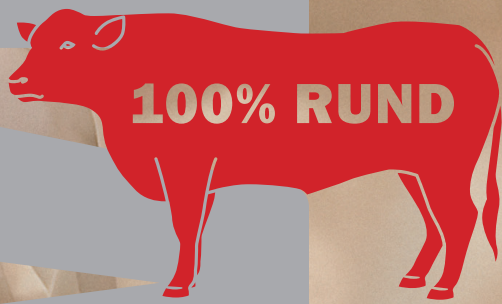
W

W

W

W

W



HERMAN DEN BLIJKER



HERMAN DEN BLIJKER EN JAAP VAN RIJN

VLEES



Colofon

Teksten: Herman den Blijker en Jaap van Rijn
Culinaire invulling: Herman den Blijker en
IJsbrant Wilbrenninck
Receptuurbewerking: Joyce Schuller
Ontwerp omslag en binnenwerk: Studio Rikkelman
Illustratie Vleesdelen: Tijs Koelemeijer

Fotografie

Bodegas Norton (p. 162)
Bruno Ehrs (Cover en Rijpen)
Familie Deicas (Wijn uit Uruguay p. 158 en 159)
Paul de Graaff (Bijgerechten, Sauzen en Boters,
Recepten koud vlees p. 214-216,
Kalfsrecepten p. 232-233, 236, 261)
Marco Paone (Garingstadia, Het garen van vlees:
Bloemstuk, Jodenhaas, Kogelbiefstuk, Longhaas,
Ossenhaas, Pianostuk, Staartstuk, Sukade,
Recepten Argentinië p. 170-176, Braden, Recepten
warm en koud vlees tot aan p. 212, Bil aan het spit,
Kalfsrecepten p. 234, 238-258, 262-265)
Jaap van Rijn (Inleiding, Openingfoto's
hoofdstukken, Barbecue, Het garen van vlees:
Bavette, Côte de Boeuf, Entrecote, Staartstuk
zoutkorst, USA, Uruguay, Argentinië, Nederland,
Kalf p. 222-229, De vleesmeesters van Herman)



KOSMOS

UITGEVERS

www.kosmosuitgevers.nl

© 2014 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Concept: Jaap van Rijn

ISBN 978 90 215 5754 0

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved
Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd
en/of openbaar gemaakt door middel van druk,
fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of
door welk ander medium ook, zonder voorafgaande
schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke
zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker,
noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk
voor eventuele schade als gevolg van eventuele
onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

INHOUD

Inleiding 7

RUND 9

Techniek 1 Rijpen 10

Vleestips 11

Techniek 2 Barbecue 12

Techniek 3 Bakken 19

Garingsstadia 20

Het garen van vlees 22

Vleesdelen 24

Bavette 27

Bloemstuk 29

Côte de boeuf 30

Entrecote 33

Jodenhaas 34

Kogelbiefstuk 37

Longhaas 38

Ossenhaas 41

Pianostuk 45

Ribeye 46

Staartstuk 49

Sukade 55

Bijgerechten 57

Sauzen en boters 77

USA 99

Recepten Wagyu-vlees 117

Techniek 4 Stoven 131

Uruguay 147

Wijn uit Uruguay 157

Argentinië 161

Wijn uit Argentinië 162

Techniek 5 Braden 178

Nederland 189

Bil aan het spit 218

KALF 223

Register 268

Dankwoord 272



Haal meer smaak uit vlees

Met dit boek wil ik je op weg helpen. Je leest over het nut van de rijping van vlees, over garingstechnieken, over de kunst van het barbecueën, over het verschil tussen met gras en met graan gevoerde runderen en over blank en rosé kalfsvlees. Dankzij de informatie zul je beter begrijpen wat kwaliteitsvlees is en hoe je ermee om kunt gaan, zodat je een geslaagde bereiding op tafel kunt zetten.

Ik heb alvast een tip: schaf een vleesthermometer aan, liefst een digitale. Want meten is weten, ook bij vlees. Zo leer je met welk vlees je bij welke kerntemperaturen een bepaald resultaat krijgt. Vlees garen is ook een kwestie van kijken, voelen en knijpen, een gevoel ontwikkelen voor garingsstadia. Heb je dit onder de knie, dan kun je elk stuk vlees met gemak aan.


Ik ben voor dit boek ook op onderzoek uitgegaan. Veel van ons vlees komt uit landen als Ierland, Nieuw-Zeeland, Australië, Uruguay en de Verenigde Staten. Ik heb altijd gewerkt met Nederlands vlees van koeien, zacht vrouwtjesvlees. Stierenvlees zag ik niet zitten, want dat is te hard naar mijn smaak. Totdat ik buitenlands vlees van runderrassen als Black Angus en Hereford in handen kreeg: allemaal stierenvlees. Het maakte indruk. De importeurs stelden mij in staat om de kuddes te bekijken en de boeren, slachthuizen en slaggers te ontmoeten. Ik had veel vragen: worden de dieren goed behandeld, krijgen ze natuurlijk voer, aan welke eisen voldoet het vlees, is het nodig om dit vlees te importeren? Ik kreeg antwoorden die ik graag met je wil delen.

Alle vleesdelen die aan bod komen, zijn verkrijgbaar of bij de slager te bestellen. De echte vakman/-vrouw is blij met je vraag, want je doet een beroep op zijn of haar vakmanschap. Op internet zijn ook slaggers actief die de (gerijpte) vleesdelen van diverse runderrassen vanaf een bepaald bedrag gratis thuisbezorgen.

Kortom, je hoeft niet om het juiste vlees verlegen te zitten. Ik wens je veel succes met de bereiding!

Herman den Blijker



A top-down view of a white ceramic plate with a shallow well. The plate is filled with a dish consisting of shredded, dark brown meat, likely pulled pork or beef, which is coated in a thick, dark sauce. The meat is piled on top of several large, rectangular, golden-brown potato wedges. The entire dish is garnished with finely chopped green herbs, possibly parsley. The plate is set against a dark, textured background, possibly a metal countertop. On the right side of the plate, the text "BAR RESTAURANT LAS PALMAS ROTTERDAM" is printed in a clean, black, sans-serif font.

BAR RESTAURANT **LAS PALMAS** ROTTERDAM

KLAPSTUK MET FRIET

Het vlees

- Verwarm de oven voor op 90 °C.
- Verhit in een braadpan de olie en boter. Leg als de boter begint te schuimen het klapstuk in de pan en geef het op middelhoog vuur aan alle kanten een kleur.
- Haal het vlees uit de pan.
- Doe de wortel, knolselderij, prei en ui in de pan en geef ze op middelhoog vuur al omscheppend een kleurtje.
- Leg het vlees bij de groenten en voeg naar eigen smaak zout en peper toe.
- Blus af met de rode wijn en kalfsjus. Zorg dat het vlees geheel onderstaat.
- Zet de braadpan afgesloten met een deksel in de oven en laat een nacht garen.
- Haal de pan uit de oven en trek het vlees van het klapstuk uit elkaar.
- Haal de groenten uit de pan en kook de jus op laag vuur in tot een derde van de oorspronkelijke hoeveelheid.
- Verwarm het vlees door de dikke jus er goed doorheen te scheppen; zorg dat de jus aan het vlees blijft hangen.

De friet

- Schil de aardappels en snijd er dikke frieten van.
- Breng de olie in een friteuse op 140 °C.
- Frituur de friet ongeveer 5 minuten in kleine porties. Dit klusje kun je eerder op de dag doen. Leg de friet in een theedoek gevouwen in de koelkast en haal deze er een uur voor het frituren uit.

- Breng de olie in de friteuse op 180 °C.
- Frituur de friet ongeveer 5 minuten in kleine porties tot ze goudbruin en knapperig zijn.
- Laat de frites na het afbakken in een zeef uitlekken en bestrooi met zout.

Voor het vlees

arachideolie
250 g boter
500 g klapstuk
1 wortel, in stukken gesneden
1 plak knolselderij, in blokjes gesneden
1 prei, gewassen en in stukken gesneden
1 witte ui, in stukken gesneden
750 ml rode wijn (Argentijnse malbec)
750 ml kalfsjus
zout en zwarte peper uit de molen

Voor de friet

5 grote aardappels (agria)
arachideolie
zout

VLEES

Vlees: Herman is er dol op, en wij ook. In dit nieuwste boek van Nederlands favoriete tv-kok doet Herman in zijn bekende no-nonsensestijl alles uit de doeken over twee favorieten: rund- en kalfsvlees.

Entrecote, côte de boeuf, sukade of ossenstaart: elk stuk vlees wordt besproken met duidelijke uitleg over bereidingswijze en met recepten voor de allerlekkerste combinaties. Rauw, bakken, braden, stoven of op de barbecue: met Herman den Blijkers *Vlees* weet je altijd wat voor vlees je in de kuip hebt.

HERMAN

Hoe zat het ook alweer met Rotterdammers? Die stropen graag de mouwen op. Zo ook Herman den Blijker. Naast chef-kok en eigenaar van Restaurant Las Palmas in Rotterdam, is Herman bekend van onder andere *Mijn tent is top*, *Hermans Helden*, *Herrie in het hotel* en *Herrie gezocht*. Daarnaast heeft hij een eigen kookproductenlijn en schrijft hij kookboeken.



9 789021 557540 >

www.kosmosuitgevers.nl


KOSMOS

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

