

Slagerij Verkleij 100 jaar



In 1914 kwam boerenzoon Jan Verkleij uit Reeuwijk naar Bussum om te gaan werken als bediende bij slagerij Griffioen in de Kerkstaat. Hij had zijn opleiding genoten bij gerenommeerde slagerijen in Den Haag.

De kans om de winkel, al vrij snel na zijn komst naar Bussum, over te nemen, nam hij met beide handen aan. Op 1 oktober 1916 werd hij de nieuwe eigenaar. Op 10 oktober trouwde hij met Elisabeth Moons; met haar kreeg hij negen kinderen. Door zijn inzet en vakmanschap groeide het bedrijf en werd verplaatsing noodzakelijk. In 1923 bouwde hij een nieuwe slagerij en verhuisde zo naar de Huizerweg 43, het pand waar nu Banketbakkerij Litjens in is gevestigd. In 1932 deed zich een nieuwe mogelijkheid voor om het bedrijf uit te breiden. Dat werd Huizerweg 49a, waar de zaak nu inmiddels al 83 jaar is gevestigd.

Medevennoot

De oudste zoon Joop kwam in 1931 op veertienjarige leeftijd als medewerker in de zaak. Later werd hij medevennoot. De naam wordt dan gewijzigd

in slagerij Firma J.A.Verkleij en Zoon. Op dat moment bestond het bedrijf uit een winkel en varkens-grossierderij, die leverde aan collega slagers. Vanaf die begin jaren twintig werd ook geleverd aan grotere Bussumse instellingen zoals: - Pensioonaat Mariënborg - Koninklijke Blinden Instituut - het Majellaziekenhuis. Deze leveringen zijn tot aan de jaren '90 voortgegaan; nadien gingen deze instellingen over naar professionele cateraars met een breed levensmiddelenassortiment.

Grote verbouwing

In 1966 vond een grote verbouwing plaats en werd de winkel vergroot tot de huidige grootte (150m²) met een inrichting die toen een noviteit was voor de slagerijwereld. Er kwamen een aparte kassahoek met gescheiden afreken- systeem en ver-

schillende versafdelingen met aparte vitrines en toonbanken. In 1974 trouwde Jan Verkleij met Agaath Luken en samen hebben zij tot 2010 mede leiding gegeven aan het bedrijf. In 1983, trad ook broer Frans toe tot de Firma J.A.Verkleij en Zonen. (Joop-Jan-Frans). In 1986 trad vader Joop terug om daarna helaas maar kort van zijn welverdiende pensioen te mogen genieten. In 1993 werd de handelsnaam gewijzigd in: Fa. Slagerij Gebr. J. en F. Verkleij. Op 1 januari 2010 nam Henny Bon (de echtgenote van Frans) de aandelen over van haar zwager Jan. Frans en Henny Verkleij zijn nu de eigenaren van Keurslagerij Verkleij die nu 15 werknemers in dienst heeft; voor een middenstander in dit segment een respectabel aantal. Gedurende het hele bestaan heeft de slagerij altijd aan 10 tot 15 mensen werkgelegenheid geboden, die dikwijls heel veel jaren bij ons zijn gebleven. Dankzij de inzet van al die medewerkers uit Bussum en omgeving heeft de slagerij nu de mijlpaal van 100 jaar bereikt. Wij zijn alle medewerkers van door de 100 jaren heen erg dankbaar voor hun loyaliteit.

Naast hun zakelijke activiteiten hebben de verschillende generaties Verkleij ook altijd hun maatschappelijke verantwoordelijkheid genomen niet alleen door goed werkgeverschap maar ook door hun betrokkenheid bij de samenleving te tonen.

Sponsorbijdrage

Scholen en (sport-)verenigingen werden niet teleurgesteld bij

een verzoek om een sponsorbijdrage. Soms in de vorm van iets vanuit de eigen worstkeuken en soms was het een geldelijke bijdrage. Slagerij Verkleij was zo ook een tijd de financier van sportkleding voor de jeugd van SDO. De mannen Verkleij vervulden regelmatig bestuursfuncties in regionale en landelijke slagersorganisaties. Slagerij Verkleij is al meer dan 54 jaar lid van de organisatie van Keurslagers, die ons altijd ondersteund hebben in productontwikkeling, marketing en reclamevoering.

Ook in 2016 en komende jaren proberen wij plezier in ons ambacht uit te stralen en zó onze klanten met een eerlijk product en hoge kwaliteit van dienst te zijn. Het gaat elke dag om vlees waar wij als ambachtelijke slager de herkomst, de kwaliteit en de gebruiksmogelijkheden van weten, waardoor wij voor dat eerlijk product ook voluit garant kunnen staan. Onze vader Joop zei altijd: "eet met mate, maar als je vlees wil eten haalt het bij ons"! En aan dat gevoel en die drijfveer is voor ons nog steeds niets veranderd!

Frans en Henny Verkleij



INHOUD

100 jaar Slagerij Verkleij in Bussum 1

Fijn varkensvlees van de Veluwe 2



Nederlands rundvlees van de Groene Hoeve en meer 3

Ontwikkeling van de kant-en-klaarmaaltijden 5



De Broodjes Top-Vijf 5



Kooktips en recepten van onze medewerkers 6/7

Of je worst lust 8

Lamsvlees nog steeds uit Nieuw-Zeeland 9

Kip die niet ploft 10

Aantrekkelijke Jubileumaanbiedingen 12

En verder: klanten aan het woord en achtergronden .



'Slagerij Verkleij 100' is een eenmalige uitgave in het kader van het 100-jarig bestaan op 1 oktober 2016 van Slagerij Verkleij in Bussum, die wordt verspreid als bijlage bij BussumsNieuws en NaarderNieuws van 28 september 2016.



Andalusië

Wat heeft Andalusië met 100 jaar Verkleij te maken? Héél veel, want ik heb daar samen met mijn vrouw Henny in juni twee weekjes een geweldige vakantie gehad, zodat we daarna weer fris van geest in ons jubilerend bedrijf hard aan de slag konden gaan!

Lekker huisje in de bergen, veel rust om ons heen, de eerste buurman zat wel 200 meter verder.

Bij die buurman was er af en toe 's avonds live originele Flamenco muziek; dat galmde over de bergen, super! Relaxen, wandelen, mooie steden bekijken, geweldig dat het allemaal kan!

Dat heeft mijn opa, de oprichter van ons bedrijf, nooit meegemaakt!

's Avonds kook ik altijd zelf tijdens vakantie, dan hoeft mijn vrouw niets te doen en ik vind daar een geweldige ontspanning in. Lekker eten maken met alleen de plaatselijke producten, want in die Spaanse bergdorpen kan je echt niet zoals bij ons hier alles kopen, dus 'n beetje improviseren is ook leuk.

Andalusië was inspirerend voor ons, Granada gezien met het beroemde Alhambra, Cordoba met de Mezquita. Wat de meeste indruk heeft gemaakt op ons waren de olijfbomen in de provincie Jaën, in Andalusië. Maar liefst 60 miljoen olijfbomen staan daar. Als je tussen Granada en Cordoba rijdt (zo'n 140 km) zie je 130 km lang alleen maar olijfbomen. De een zou zeggen saai, wij vonden dat fascinerend!

Omdat ik slager ben kruip het bloed waar het niet gaan kan. Daarom zijn we naar het bergdorp Trevezes gegaan in de Sierra Nevada. Daar worden door diverse bedrijven gedroogde hammen gemaakt op een oude traditionele methode. Alleen zeezout wordt toegevoegd en verder worden ze gerijpt in speciale 'rijpruimtes' en verder met alleen 'hulp' van de frisse berglucht. Bijna twee jaar lang hangen ze daar: een echt natuurproduct zonder enige toevoeging en met een smaak en structuur: geweldig! Sinds enige tijd wordt deze 'Trevezes-ham' dus natuurlijk ook in onze slagerij verkocht. Komt het gewoon eens bij ons proeven!

Frans Verkleij

Varkensvlees van de Veluwe

Varkensvlees van de Veluwe "Ons varkensvlees komt van de Veluwe, want kwaliteit hoeft niet van ver te komen!", aldus Frans Verkleij. "Het varkensvlees kopen wij in bij Vleeshandel Barten, waar ze mede met ons zorgvuldig geselecteerde varkens van het 'Nederlands Landvarken' hebben.

Het Nederlands landvarken is geen inheems ras, maar een Nederlands kruisingsproduct van twee landrassen: voor 5/8 deel van het Deens Landvarken en 3/8 van het Duits Landvarken. De firma Barten werkt met boerenbedrijven uit de directe omgeving, die hen al jaren leveren. Door die korte keten blijft de kwaliteit gewaarborgd. Zowel wij van Keurslagerij Verkleij als de mensen van de firma Barten kennen de wensen en eisen van de consument en die inzichten wisselen wij regelmatig uit. Bij Barten kijkt men continu naar de eigenschappen van het varken, richt zich op de samenstelling van het voer, beoordeelt de huisvesting en volgt ook de milieueffecten.

Barten koopt de varkens in bij de vertrouwde veeboeren en houdt ze dan vervolgens een tijdje zelf aan, vóórdat de beste varkens naar de slacht gaan. Daarna komen ze als karkassen ('halve varkens') bij Barten terug, die ze aan ons en een aantal andere slaggers levert.

Volop de ruimte

Varkens zijn sociale dieren die ruimte nodig hebben. Zowel bij de boeren als bij Barten hebben de dieren volop de ruimte. De varkens krijgen verantwoord ge-

selecteerd voer, waarin bijvoorbeeld geen diermeel verwerkt is. De biggetjes blijven daar ook lang bij hun moeder. De varkens hebben ruime stallen met een uitloopmogelijkheid en krijgen dagelijks vers stro. De stallen zijn geen duffe loodsen, maar hebben ramen zodat de dieren een natuurlijk dag-nachtritme

hebben. Deze varkens zijn dus gezond en niet gestrest. En uiteindelijk kan je dan zeggen: "dat proef je toch!".

De Voedsel- en Waren Autoriteit – de laatste tijd veel in het nieuws – controleert Vleeshandel Barten zeer regelmatig vanwege hun EU-erkenning en het blijven

voldoen aan de zogenoemde HACCP regels. Daarom weten wij bij Verkleij ook dat wordt voldaan aan de strengste Europese richtlijnen ten aanzien van persoonlijke en bedrijfstechnische eisen. Daarnaast is de interne logistiek goed vastgelegd, zodat bijv. geen kruisbesmetting kan plaatsvinden.



Portret Annelies Peters

Als winkelmeisje op zaterdag ben ik begonnen bij Slagerij Verkleij. Een echt familiebedrijf is het; als ik terugdenk is dat best al lang geleden, al voelt het niet zo. Na later een paar jaar in een bloemenwinkel te hebben gewerkt, kwam ik weer terug als vaste kracht bij Slagerij Verkleij en het voelde meteen weer goed.

Door de jaren heen zijn er veel dingen veranderd, inspelend op de steeds veranderende omstandigheden. We zijn nog steeds een ambachtelijke, maar zeker óók een moderne slagerij. Met vele mooie en smakelijke verse producten uit onze eigen worstmakerij en keuken, zoals de onovertroffen grillworst, de gebraden vleeswaren zoals rosbief, fricandeau, kip-, rund-, en kalfsrollade.

Voor de lunch hebben we ook al weer een paar jaar onze verse broodjes, waar ook veel mensen speciaal voor langs komen en die ik met veel plezier naar hun eigen wens beleg. Onze salades, zoals ei, gerookte kip, ham-prei en Vitello en niet te vergeten, onze héérlijke Filet Americain, doen het ook altijd



goed, op de broodjes of op een toastje bij de borrel.

Door de jaren heen heb ik vele klanten mogen leren kennen, van klein tot groot. Van kinderen die ik ooit een plakje heb gegeven, tot ouders die nu ook met hun kinderen nog steeds bij Verkleij komen en ook een plakje worst krijgen.

Mijn lievelingsgerecht is hachee, met lekker 'ouderwets' suddervlees. Nu met de Angus-sucadelappen is het suddervlees nog malser en heerlijk zacht. Dit samen met rodekool met appeltjes, aardappelpuree en stoofpeertjes; dan heb ik een heerlijke maaltijd die me weer doet denken aan vroeger.

Metten = Weten!

Bij het braden van grote stukken vlees is het gebruik van een zogenoemde kerntemperatuurmeter bijzonder handig!

In plaats van een opgegeven braadtijd af te gaan, een beetje te gokken of onder het deksel of door de ovenruit te raden en zo bijvoorbeeld een rosbief te braden tot een mooi eindresultaat, kan een kerntemperatuurmeter precies aangeven wanneer het stuk vlees de juiste 'binnen'-temperatuur heeft. Dat lijkt ingewikkeld, maar dat is het niet, zeker niet met de receptenservice van Slagerij Verkleij, waar precies opstaat hoe dat werkt.

Een kleine handleiding voor rosbief bijvoorbeeld:

Oven voorverwarmen op 200 °C. Stuk rosbief op smaak brengen met zout en peper.

Vlees eerst in de pan aanbraden (3 minuutjes aanbakken om kleur en smaak te geven)

Als de oven op temperatuur is terugzetten naar 180°C.

Kerntemperatuurmeter in het dikste gedeelte van het vlees prikken.

Vlees met meter en al in de oven plaatsen.

Dan opletten als de 'braadtijd'

die de slager als richttijd geeft, is afgelopen.

(een klein stuk rosbief 'moet' ongeveer 20 minuten in de oven) en zien welke temperatuur de kerntemperatuurmeter aangeeft.

Voor rosbief zeggen wij 45°C. is 'rood'

Bij 50°C. is het vlees 'medium' Het is belangrijk om het vlees bij het bereiken van deze temperatuur uit de oven te halen en vervolgens te laten 'rusten' (in aluminiumfolie gedurende 5-10 minuten).

Dan kunt u het vlees mooi aansnijden en opdienen.

Tot en met 29 oktober hebben wij hiervoor een speciale jubileumactie!

Als u een stuk braadvlees koopt van minimaal 500 gram krijgt u van Slagerij Verkleij gratis een goede kerntemperatuurmeter!



Rundvlees voor elke maaltijd een klasse apart

Een goede slager herken je aan zijn assortiment rundvlees. Aan de royaal gevulde vitrines met versheid uitstralende vleesproducten, zoals mooie entrecotes, sappige biefstukken en goede riblappen. Keurslagerij Verkleij is met trots en plezier zo'n slager. "Ik selecteer met zorg het beste vlees", aldus Frans Verkleij.

Die hoge kwaliteitsstandaard betekent dat Frans Verkleij met maar liefst drie rundvleestypen werkt. De biefstuk- en rosbiessoorten komen van Hollandse dikbilkoeien, die Verkleij betreft van Hoeve De Groenzoom in Berkel en Rodenrijs. Deze hoeve staat middenin het natuurgebied De Groenzoom, dat tussen Berkel-Rodenrijs en Pijnacker ligt, aan de westkant van Hollands Midden. Daar lopen de koeien zomers buiten op het grasland en alleen in de winter gaan ze op stal, waar ze ook los lopen, in ruime hokken met stro. De koeien zijn voornamelijk van het ras Maas-Rijn-IJssel en gekruist met verbeterd Roodbont en Belgisch Blauwe runderen. Deze rassen worden geroemd om hun hoogwaardige vleeskwaliteiten.

Ook de werkwijze van de Hoeve De Groenzoom spreekt Frans Verkleij enorm aan. "Men heeft namelijk echt respect voor de dieren en voor het milieu. Door de juiste voeding en voldoende



bewegingsruimte draagt dit bij aan de excellente kwaliteit en smaak van ons rundvlees", aldus Frans Verkleij. Het runder-stoofvlees van Keurslagerij Verkleij is afkomstig uit

Ierland. Denk hierbij o.a. aan sucadelappen, riblappen, magere runderlappen en blokjes stoofvlees. "Ierland is écht het land van de heuvelachtige groene weilanden met heel veelzijdige begrazing en daardoor van heerlijk rundvlees". De runderen groeien daar ook op in alle rust en ruimte. Alleen in de winter staan ze op stal, de rest van het jaar lopen ze gewoon lekker buiten. De topkwaliteit en de malse natuurlijke smaak van het Ierse rundvlees zijn wereldberoemd. Twee keer per week levert de importeur aan Verkleij dit top-vlees uit Ierland, "want er is zoveel vraag naar, dat ik alleen zo kan zorgen dat er altijd vers lers rundvlees in de toonbank ligt", aldus een glunderende Frans Verkleij.

Ook het Black Angus Beef wordt daarnaast door Keurslagerij Verkleij verkocht. Dit is een rundvleessoort die geïmporteerd wordt uit Australië en Nieuw Zeeland. Deze bijzondere dieren, koeien zonder hoorns, grazen daar het hele jaar door in de natuurgebieden en leveren een uitzonderlijke kwaliteit vlees. Dit vlees kenmerkt zich door de mooie 'marmering', de heel dunne lijntjes vet die door het vlees lopen. Hierdoor behoudt het vlees de heerlijke karakteristieke smaak.

Frans Verkleij is trots op dit deel van zijn rundvleesassortiment en snijdt daarvan o.a. uit de sucadelappen, de populaire bavette, de ribeye en de entrecôte.

Al 30 jaar in dienst

"Hé, ben jij niet een dochter van de melkboer?" werd vooral de eerste jaren door klanten aan mij gevraagd. En ja, dat klopt. Mijn vader en moeder Chris en Loeky Fokker hadden een melkzaak op de Laarderweg, tegenover het Josef-park. En ook hadden we heel wat jaartjes een SRV-wagen. Hard werken, lange dagen en op zaterdag hielpen mijn zus en ik altijd mee. Mijn broer was nog te jong en ik was de oudste.



Jasper werd geboren. aangezien ik als moeder alleen kwam te staan. Zo kon ik elke dag onder schooltijd werken, waar vind je dat vandaag de dag nog! (hulde voor Verkleij.) Nu is Jasper al bijna 18 en gaat hij zijn eigen gang. Dat maakt het voor mij makkelijker de laatste jaren om meer te gaan werken. En dat doe ik graag. Vooral de binding met de vaste klanten is erg fijn. Heel bijzonder eigenlijk. Geen dag is dan ook hetzelfde en ik werk dan ook met veel plezier bij Slagerij Verkleij. Nog steeds werk ik met collega's die ik 30 jaar geleden leerde kennen toen ik begon. Dat betekent dat we lief en leed met elkaar delen. Dat voelt dan ook echt als een familiebedrijf, wat heel prettig is. En ik hoop nog lang mee te kunnen maken.

Groeten van Cora

En als het gezellig is dan vliegt de tijd. Na 12,5 jaar fulltime gewerkt te hebben, ging ik parttime werken toen mijn zoon

Een klant brandt los

Ongeveer vijftien jaar koop ik al bij Verkleij. Daarvoor kom ik uit Naarden; ik woonde vroeger in Bussum en daarvoor zelfs in de Hilversumse Meent.

Meestal kom ik bij Verkleij voor hun voor de eigen maaltijden. Vooral hun bloemkoolschotel vind ik erg lekker. Eigenlijk is het allemaal wel heel erg lekker. En het is vooral altijd vers, daar kom ik voor. Maar ik haal er ook speciale dingen van vlees, broodbeleg of uiteraard de nootjes.

Eerder dit jaar was ik ook aanwezig bij hun demonstratie van het uitbenen van het varken, dat was werkelijk hartstikke leuk. Het is altijd bij hen een hartelijke ontvangst, daardoor is het ook altijd leuk om er langs te komen.



Hans van der Werf, Naarden

Marmering

Misschien heeft u nog nooit van 'marmering' gehoord; maar u heeft het ongetwijfeld een keer bij ons in de vitrine gezien. Marmering is de lichte adering van vet in het spierweefsel van het vlees.

Dit 'vet' is te herkennen aan de hele kleine witte lijntjes die in het vlees te zien zijn; het gaat dus niet om een vetrand aan de buitenkant. Marmering zien we alleen bij rundvlees.

Deze dunne vetlijnen smelten tijdens het garen, waardoor het vlees van vocht en smaak wordt voorzien en het vlees malser wordt. Een goed stuk vlees is te herkennen aan een ruime hoeveelheid marmering. Zo heeft een ribeye bijvoorbeeld meer marmering dan een ossehaas. Pas echter wel op met een overschot aan marmering. Het maakt het vlees smaakvol, maar vanwege mogelijke gezondheidseffecten kopen wij alleen vlees in met een lichte marmering.

Dierenwelzijn

"In de winkel krijgen we bijna wekelijks vragen van klanten over dierenwelzijn.

Dat vinden wij zelf ook belangrijk, al was het maar omdat aandacht voor dierenwelzijn op de boerderij ook leidt tot kwalitatief beter en smaakvoller vlees. Door onze directe contacten met de boeren houden wij er zelf óók goed zicht op.

Zodra we iets zien dat bij ons vragen oproept, duiken we er in. En natuurlijk is er tegenwoordig veel meer aandacht voor dan in de tijd van mijn vader en mijn grootvader. Anderzijds is die grotere aandacht ook noodzakelijk door de schaalvergroting van de hele vleessector. Dus juist als Keurslager zijn wij erg blij met die aandacht voor dierenwelzijn.

Er zijn in ons land ook strakke regels op dat gebied en een behoorlijk goed werkend controlesysteem. Dat betekent nog niet dat we achterover leunen, maar door de vaak jarenlange band met onze leveranciers is er ook vertrouwen. En één 'fout bericht' in het nieuws schaadt zo maar onze hele bedrijfstak. Dáár passen wij voor!"

Buurvrouw Loes: "Alles gaat naar Kika"

"Schilderen en tekenen heb ik altijd heel erg leuk gevonden, maar ik had er veel te weinig tijd voor!" zegt buurvrouw Loes Romunde en vervolgt: "dat is nu wel anders! Dagenlang zit ik te schilderen, heerlijk ontspannend!. Maar wat moet ik met al die doekjes? Ze zijn weliswaar meestal maar 20 x 20 cm., maar toch."

De combinatie van iets doen waar je blij van wordt en het steunen van een goed doel, in dit geval Kika, voor de strijd tegen Kinderkanker, is het mooiste dat Loes kan bedenken.

Daar komt ook bij dat Henny en Frans Verkleij haar burens zijn. "De beste die een mens zich kan wensen!" De kleurrijke doekjes verkoopt Loes Romunde voor € 5,- per stuk (of zoveel meer als men er bij dit héél goede doel voor wil geven.

"En de opbrengst? Dié gaat helemaal naar Kika!" Deze schilderijtjes worden op zaterdag 1 oktober bij ons in de winkel verkocht voor € 5,- per stuk



Gehakt van Verkleij, daar rijdt men voor om

Het assortiment gehakt van Slagerij Verkleij is wat men noemt royaal.

Dagelijks liggen er zés soorten vers in de vitrine, op 'woensdag gehaktdag' zelfs acht soorten! Op woensdag heeft Verkleij als extra het fameuze boemboebali-gehakt en ook stroganoff-gehakt. Heel veel klanten komen alleen al daarvoor op woensdag naar de winkel.

Wat is het geheim van Verkleij?

Gewoon meer malen per dag vers draaien en in een speciale volgorde.

"Ik zeg vers", aldus Frans Verkleij, "maar we gebruiken deels 'getempereerd (half ontdooid) vlees, dan is de temperatuur laag van het product, want zoals u weet hoge temperaturen ge-

ven bacteriën maar kansen!" 's Morgens vroeg draaien we onze gehaktsorten in de navolgende volgorde: éérst tartaar, daarna extra-mager rundergehakt, dan rundergehakt, daarna kalfsgehakt, dan eventueel lamsgehakt, vervolgens half-om-half gehakt en tot slot gekruid gehakt. "Zo vindt er nooit kruisbesmetting plaats van varkensvlees naar rund en kalfsvlees! Al het gehakt dat op een dag niet verkocht wordt, wordt gelijk gegaard voor andere producten, zoals worst of maaltijden." Dat gehakt is dus ook maar een paar uur oud (en dus eigenlijk nog steeds vers). Daardoor zijn de gegaarde producten ook van een meer dan prima kwaliteit. En vervolgens wordt het gehakt voor de volgende dag weer van vers vlees gemaakt, enz. enz.

Platte biefstuk

Regelmatig krijgen we in de winkel de vraag: "Waarom wordt een Hollandse biefstuk platgeslagen en gekarteld met een hakmes?"

Het is een oude gewoonte. Als een biefstuk wordt afgesneden en je geeft het daarna een klapje met een hakmes (iets platter maken) dan is deze overal gelijk van dikte; dat bakt makkelijker en door dit klapje gaat de 'draad', of zeg maar de nerf van het vlees iets losser uit elkaar staan. Zo is het vlees vele malen malser. Het is een traditionele methode van afsnijden.

Vroeger had je niet zulke geselecteerde malse koeien en had je deze hulpmiddelen nodig om een mals biefstukje te krijgen. Daarom gaven ze ook met het hakmes een kartel- of ruitpatroon aan op het lapje; de biefstuk wordt als het ware 'ingehakt' om de structuur wat losser te maken.

Tegenwoordig met die mooie malse dikbilkoeien (en er zijn nog vele andere soorten), hoef je het vlees haast niet meer op deze wijze te bewerken. Een klein 'klapje' is genoeg en het

karteltje is voor de 'sier of verzorging' om onderscheid te maken tussen malse biefstuk en kogel- of lende biefstuk. Deze laatste twee hebben bij ons nooit een ruitje of kartel!

Er zijn veel klanten die graag willen dat we de biefstukken een beetje plat slaan, maar ook genoeg die dit absoluut niet willen en de biefstuk alleen 'afgesneden' willen hebben. Dat is geen probleem, op verzoek van de klant kunnen wij ieder stukje vlees naar wens laten afsnijden.



Kerkstraat-1916

Maaltijden dagvers bij Verkleij

Sinds het midden van de vorige eeuw kwamen de chinees/indische maaltijden in zwang. Dat had vooral te maken met de aanwezigheid van onze medelander uit Indonesië en daarnaast waren ook de chinese havenarbeiders van grote invloed. De Nederlandse slagers zagen hier ook kansen liggen en gingen nasi en bami maken!

Ook Slagerij Verkleij maakte zo'n 50 jaren geleden al nasi en bami. Jaren daarvoor waren onze kant-en-klare ragout en de gebakken kroketten al echt een begrip in Bussum.

In de loop van de jaren kwam de erwtensoep erbij en zo had men langzaam maar steeds meer keuze in kant-en-klare vleesproducten en -maaltijden. Daarvoor hoefde de consument zelf niet meer lang in de keuken te staan. Zo'n 30 jaar geleden kwamen de stampotten erbij en vandaag de dag bieden wij een nog meer uitgebreide keuze in dagvers gemaakte maaltijden.

Seizoensmaaltijden

Er zijn seizoensmaaltijden; zoals bijvoorbeeld de winterse stampotten zoals zuurkool met worst, hutspot met klapstuk en boerenkool met worst. Die hebben we dan alleen in de wintermaanden. Maar steeds vaker vragen klanten in juni of we nog boerenkool met worst hebben. Dan echter zijn deze winterstampotten vervangen door bijvoorbeeld onze snijbonenschotel met rundergehakt. En in plaats van de rodekoolschotel met hachee hebben we Griekse moussaka! Naast het seizoensassortiment, hebben we ook een 'wekelijkse variatie'. Dat zijn twee maaltijden die alleen in één bepaalde week aangeboden worden. Gewoon



even echt iets anders, zoals 'Thaise lambscurry' of 'Rucola-stamppot met tomaatjes en rauwe ham'.

Facebook

Op onze Facebook-pagina staan deze wekelijkse aanbiedingen altijd al iedere maandag vermeld. En in de winkel staat bovenop de toonbank een lijstje met de wekelijkse variatie van de lopende week en van de week erop.

De maaltijden worden steeds dagvers door onszelf gemaakt

en kan men enige dagen in de koelkast bewaren. Voor het opwarmen van maaltijden in de magnetron geven wij één belangrijke rekenregel: één minuut per 100 gram voor een magnetron van zo'n 700-800 watt. Dus een maaltijd van 400 gram moet men ongeveer 4 minuten in de magnetron verhitten. Een maaltijd als bijvoorbeeld lasagne of een tortilla is lekkerder als die in de oven wordt opgewarmd, meestal ongeveer 20 minuten op 175

graden Celsius. Dan is vooral de kaas beter gegratineerd en de tortilla wrap lekker krokant. De maaltijden maken wij zelf, maar we willen eerlijk bekennen dat wij alleen de lasagne kant-en-klaar inkopen bij een werkelijk prima Italiaan. De witte plastic bakken waarin dit product aan ons geleverd wordt, maken wij altijd netjes schoon; daarna komen diverse basischolen in Bussum deze bakken ophalen voor hergebruik in hun lessen handenarbeid.

De top-vijf belegde broodjes

Slagerij Verkleij verkoopt elke dag steeds meer vers belegde broodjes.

Veel mensen die onderweg zijn, tussen werk en huis door, schieten er voor naar binnen. Het is makkelijk, want daar waar in de winkel de broodjes besteld worden, worden ze à la minute naar keuze vers belegd. Het zijn vooral vaste klanten, meestal ook met wat haast en wij hebben daarom op de piektijden een vast team dat deze mensen helpt. Dat is ook heel gezellig en geeft een band met elkaar! Meermalen per dag worden de pistolets, Italiaanse bollen

en dergelijke vers in onze oven gebakken. Maar ondanks alle mogelijkheden zijn de witte kadetjes met gebakken kroketten natuurlijk een ware topper!

Onze broodjes top-vijf

1. Broodje kroket
2. Pistolet grillworst met honingmosterdsaus
3. Broodje filet americain
4. Pistoletje gezond
5. Broodje rosbeef

Met evenveel plezier maken ze broodjes fricandeau, gebraden gehakt, kipplet, lever, ossenworst, achterham en natuurlijk de zelfgemaakte, onvervalste Hausmacher.



Gamellen leegschrapen



Bij Verkleij kom ik al 60 jaar in de winkel. Nog bij opa Verkleij kan ik het mij herinneren (de grootvader van Frans).

Ook weet ik nog van de hongerwinter 1944-'45: er was een gaarkeuken in de Molenlaan, het eten werd daar klaargemaakt. En dan werd het hier op Huiszweg afgeleverd. De mensen stonden in de rij voor de winkel met een

pannetje om te laten vullen. Als de mensen weg waren, waren de gamellen zo goed als leeg. Maar er bleef altijd wel een restje achter; de jeugd kwam dan met een lepel om die bakken echt leeg te schrapen. En Opa Verkleij liet daarvoor altijd wat extra's achter in die gamellen, voor de hongerige jongeren.

Arie van Voorst, Bussum



Broodjes grillworst favoriet

Wij komen bij Verkleij elke week een paar keer broodjes halen.

We werken sinds 13 jaar hier in de buurt, dus willen we ook broodjes van hier. Bij ons team zijn de broodje grillworst en kroket helemaal favoriet! Het is ook gezellig personeel en we komen hier altijd al 's morgens vroeg en dan pakken we af en toe ook een bakje koffie met ze als je het vraagt.

Detlef, Bussum

Vergeten vlees

De bavette ook weer terug van weggeweest...

Mede dankzij diverse televisiekookprogramma's met bekende topkoks, hebben enkele 'vergeten' producten weer een nieuw elan gekregen! En dan gaat het niet alleen om 'vergeten groenten', maar óók om 'vergeten vlees'.

Want als er één stukje rundvlees bezig is met een opmars, dan is het de wel.

Dit stuk is afkomstig uit de zogenoemde 'vang'. Dat is een stuk vlees aan de onderkant van de koe en wordt ook wel een vanglap genoemd. Doordat het hard heeft moeten werken, heeft het een wat grovere structuur, maar des te meer smaak. Taai is het allesbehalve, je moet er alleen iets harder op kauwen.

Doordat bavette ontzettend veel smaak heeft, hoeft je er vooraf maar weinig mee te doen. Kort angebraden in een klontje boter met een beetje peper en zout, na enige minuten bakken even laten rusten in aluminiumfolie. Zo steelt het de show aan tafel. Een bavette behandel je eigenlijk als een biefstuk, maar het mag geen biefstuk heten, omdat het niet van de bil komt maar uit de vang of lies.

Slagerij Verkleij heeft die smaakvolle bavette van Black Angus-koeien al geruime tijd vast in het assortiment! En de klanten komen er steeds voor terug.

Recepten om van te

Kalfsgeschnitzeltes

(reepjes kalfsschnitzels in room-saus)



Een recept van Agaath Verkleij

Voor 4 personen:

500 gram kalfsgeschnitzeltes-reepjes
1 ui, peper en zout
2 bakjes champignons
1 theelepel basilicum
1 dl witte wijn
2 theelepels bloem
250 cl slagroom
1 theelepel bouillonpoeder
1 theelepel citroenrasp
3 takjes peterselie

Vorbereiding:

Schaal voorverwarmen. In koekenpan boter verhitten, Kalfsvlees in gedeelten snel al omscheppend bruinbakken (alleen bruinbakken niet doorbakken!) In schaal scheppen en bestrooien met zout, peper en basilicum. Deze schaal warm houden. In bakvet ui en champignons al omscheppend bakken tot het vocht verdampt is. Wijn toevoegen en alles goed doorroeren en ca 2 minuten op hoogvuur laten inkoken. Intussen bloem door de slagroom mengen. Al roerende de slagroom aan het champignon/wijn-mengsel toevoegen. Als laatste bouillonpoeder en citroenrasp toevoegen. Op hoog vuur laten inkoken tot de saus goed van dikte is. Eventueel op smaak brengen met zout en peper. Saus over het vlees schenken, peterselie erboven fijn knippen. Serveren met rösti en doperwtjes.

Eet smakelijk!

Tostitip van partime-hulp Marit



Tosti-ijzer altijd goed voorverwarmen. Uit ervaring heb ik gemerkt dat als je dit niet doet, de tosti's niet krokant worden maar een beetje slap

en plakkerig blijven.

Klein beetje boter op de buitenkant van de tosti; zodat de tosti niet zo droog wordt. En helemaal lekker: een goede laag groene pesto aan de binnenkant smeren en dan pas de ham en de kaas er op. Een tosti is pas klaar als de kaas echt goed gesmolten is.

Verkleij's Recepten-service

Natuurlijk geven wij bij Verkleij onze klanten graag mondeling een bak- of braadadvies.

Men krijgt echter tegenwoordig iedere dag zoveel informatie en andere impulsen (kranten, tv, reclame, internet), dat wij al jarenlang bij diverse producten een recept op paier meegeven. Meest gevraagd zijn die van de rosbief, de rundrollades, de lamsbout etc. Een recept op schrift geeft altijd meer steun!

Om onze klanten nog meer handvat en gemak te bieden hebben wij dit met ingang van deze week uitgebreid tot een ware 'Verkleij's receptenservice'. Zo kan men van steeds meer producten een handreiking vinden om vlees mooi te bereiden. Uiteraard spelen we daarbij ook in op de toppers uit de verschillende seizoenen.

Ook bieden we suggesties voor heerlijke sauzen en andere praktische tips, zoals over het goede gebruik bijvoorbeeld van de kern-temperatuurmeter.

Boemboembali-gehaktballetjes

met pandan-rijst, boontjes, satésaus, atjar tjampoer, gebakken uitjes en borrelkroepoek

Voor 4 personen:

400 gram rijst koken volgens gebruiksaanwijzing

400 gram boemboembaligehakt in kleine balletjes draaien; in braadpan een beetje boter verhitten en de gehaktballetjes in ongeveer 15 minuten gaar laten worden.

400 gram sperciebonen, Doe de schoongemaakte sperziebonen in een pan met ruim kokend water. Voeg géén zout toe tijdens het koken, want dat maakt het velletje van de peul vaak wat taai. Houd een kooktijd van 12 tot 16 minuten aan, afhankelijk van of je de bonen beetgaar of een beetje zacht wilt hebben.

Hoe langer je ze kookt, hoe meer kans je krijgt op taaie draadjes, dus je kunt de boontjes het beste net beetgaar koken. Even controleren door er met een vork in te prikken of door er eentje uit te pakken en te proeven; daarna afgieten.

Satésaus (kant en klare van Wijko, in de winkel bij ons verkrijgbaar) in pannetje zachtjes opwarmen, niet laten koken.

Als alles klaar is lekker atjar tjampoer erbij voor het frisse zuurtje en eventueel een beetje gebakken uitjes over de boontjes en dan de borrelkroepoek erbij om het af te maken.

Smakelijk eten!
Cora Fokker

Zuurkoolschotel

Ik ben Christa Klaver-Driest en heb 3 generaties Verkleij meege-maakt. Ik ben inmiddels 38 jaar bij hen in dienst. Het werken in de winkel is leuk en afwisselend. Met klanten over de verschillende bereidingen van een stukje vlees praten vind ik inspirerend. Zoals ik al vele klanten mijn recept van de zuurkoolschotel met onze eigen fabriek casseler rib heb verteld, wil ik dat ook met u delen.



Voor 4 personen:

4 plakken casselerrib,
100 gram magere spekblokjes,
zuurkool, ui,
prei en eventueel ananas.

Vet een ovenschaal in.

Bak de casselerrib licht aan twee kanten aan en leg ze in de ovenschaal.

Bak in dezelfde pan de spekjes en uitjes aan en voeg daarna de zuurkool toe. Voeg daarbij water en eventueel witte wijn toe, laat dat 20 minuten lekker pruttelen en voeg op het laatst indien gewenst de ananas toe. Maak ondertussen aardappelpuree en bedek de casselerrib met de aardappelpuree, daar bovenop de zuurkool en doe dan de fijngesneden prei erover.

Maak het af met wat paneermeel en wat klontjes boter. Dit alles in een voorverwarmde oven van 160 graden ± 25 minuten.

Heeft u nog verdere aanvullende informatie nodig? Dan ben ik u graag van dienst.

Zoer fleish

Ik ben Hannie Hansma en werk al 16 jaar bij Verkleij, Van huis uit ben ik een echte Limburgse, als u met mij praat hoort u dat direct!

Goed adviseren en consumenten helpen vind ik bijzonder leuk om te doen.

Mijn vader was vroeger eigenaar van een groentezaak, daar heb ik geleerd om deskundig klanten te helpen.

Eén van mijn favoriete recepten is zuur vlees (op z'n Limburgs: "zoer fleish")

500 gram magere ribblappen zout
 peper
 3 dl azijn
 laurierblad
 2 kruidnagels
 2 uien
 50 gram boter
 1 eetlepel appelstroop
 2 plakken ontbijtkoek
 1 eetlepel aardappelmeel

De ribblappen in grove stukken snijden en bestrooien met zout en peper.

In een kom azijn mengen met 3 dl water, laurier en kruidnagels en het vlees erdoor scheppen. Het vlees afgedekt minimaal 12 uur in de koelkast zetten.

Bereidingswijze

Uien pellen en in ringen snijden. Vlees uit de marinade halen en

De kruidige botersaus is gecreëerd in 1941 door Freddy Dumont voor het restaurant Café de Paris in Geneve, speciaal voor de entrecôte. Vanaf dag één een groot succes en nog steeds verkrijgbaar. Sterker nog: het is het enige gerecht op de kaart, samen met frites en een eenvoudige groene salade. Het recept is een goed bewaard

Entrecôte Café de Paris

Voor 4 personen:

4 stuks entrecotes van 200 gram per stuk
 2,5 dl kalfsfond
 2 el room
 2 el witte wijn
 2 sjalotten
 50 gram champignons
 ½ bol knoflook
 75 gram boter
 4 – 6 st ansjovis filets
 kervel, dragon, peterselie
 basilicum
 1 tl citroensap
 Worcester saus
 Peper en zout
 aluminiumfolie
 Haal de entrecôtes uit de koelkast en dek ze af.
 Hak de sjalotjes, champignons en knoflook ragfijn en fruit ze in een beetje boter zonder te laten kleuren. Laat dit mengsel afkoelen.
 Doe het champignonmeng-



droogdeppen met keukenpapier; de marinade bewaren.

In een braadpan boter verhitten en de uiringen bruinbakken. Het vlees toevoegen en rondom bruin braden.

Stroop, ontbijtkoek en de helft van de marinade aan het vlees toevoegen en het geheel afgedekt ca. 3 uur laten stoven. Het vlees moet zo gaar zijn dat het uit elkaar valt.

De saus licht binden door aardappelmeel in een kommetje los te roeren met enkele eetlepels afgekoeld kookvocht en door het vlees mengen. Op smaak brengen met zout en peper.

Lekker met dikke frieten.

En als u op zondag naar de brocante markt in Tongeren gaat (Belgisch Limburg), kan je 's morgens om half 9 al op de terrasjes zoer fleish bestellen met dikke frieten en een glas Trap-pistenbier!

geheim en in meerdere varianten te vinden met Madeira of cognac, maar ook met mosterd en ketchup. Deze is in elk geval zeer de moeite waard..

Een goed glas volle rode wijn erbij en je bent voor je gevoel zo weer in Frankrijk op een terras, waar je 's avonds laat lekker gaat eten.

sel samen met 50 gram boter, ansjovisfilets, gehakte kruiden, citroensap, peper, zout en een drupje worcestersaus in de keukenmachine en draai het tot een crème. Bewaar de crème in de koelkast.

ep het vlees met wat keukenpapier droog. Bak de entrecôtes in hete boter mooi bruin (2 minuten aan iedere kant), haal ze uit de pan en houdt ze warm door ze te verpakken in aluminiumfolie (met de glimmende zijde naar het vlees). Gooi het bakvet weg, blus de pan af met de witte wijn en voeg de kalfsfond toe. Het geheel even in laten koken, de room toevoegen en de pan van het vuur nemen. Roer twee eetlepels van de crème door de saus. Breng dit eventueel op smaak met peper en zout en serveer de entrecôtes met deze saus.

smullen

Koks-tips van Jolanda

Jolanda van der Pol werkt ook al weer heel wat jaartjes bij ons. Met name als er vragen zijn omtrent Koken en Kokswerk zijn wij bij Jolanda aan het juiste adres. Want zij heeft jaren lang als chef-kok in een restaurant gewerkt; zij heeft een enorme passie met koken! In onze winkel hebben wij haar recept 'Entrecôte de Paris', een echte topper. Dit recept is verkrijgbaar in onze winkel via de 'receptenservice'. Hieronder een ander succesvol recept: een eenvoudig te maken

recept voor:

Saus bij lamsvlees

Honing-tijmsaus
 1 ½ eetlepel roomboter
 1 eetlepel honing
 5 eetlepels (witte) balsamico-azijn
 5 eetlepels witte wijn
 1 takje tijm
 50 gram koude roomboter
 3 dl bouillon
 zout en peper
 1 sjalotje, fijngesneden
 eventueel allesbinder

Bereiden:

Doe 1 ½ eetlepel roomboter in de pan en voeg de fijngesneden sjalot toe en laat dit fruiten. Haal de sjalot uit de pan en voeg de honing toe. Laat dit op hoog vuur voorzichtig karamelliseren, licht bruin.



Blus af met de balsamico-azijn en witte wijn. Voeg bouillon, sjalot en het takje tijm toe en laat het tot 1/3 inkoken. Neem de saus van het vuur en giet door een zeef. Verwarm de saus opnieuw en klop er de koude boter door en eventueel allesbinder. Gebruik hiervoor een pannetje met dikke bodem.

Carpaccio van Rogier



Ingrediënten voor 4 personen
 1 stuk van 200 gram ossenhaas
 1 eetlepel gladde mosterd
 2 eetlepels fijngesneden kruiden (bijv. Rozemarijn, tijm, oregano)
 1-2 eetlepels olijfolie

Voor de dressing

2 eetlepels olijfolie extra vierge
 1 eetlepel citroensap
 1 eetlepel geraspte mierikswortel (potje)
 300 ml crème fraîche
 2 eetlepels slagroom

Voor de garnering

1 flinke handvol rucola
 2 eetlepels kappertjes
 1 citroen
 Evt. stuk Parmezaanse kaas

Ook nodig:

Aluminiumfolie, plasticfolie, deegroller, evt. vleeshamer

1. Kies het vlees

Vraag de slager om een gelijkmatig stuk van ongeveer zes centimeter dik, gesneden uit het dikke midden van de ossenhaas.

2. Kruidenlaag
 Besmeer de ossenhaas rondom (dus niet de snijvlakken) met de mosterd. Bestrooi de ossenhaas met versgemalen peper en zout. Strooi de kruiden op een bord. Rol het vlees er op de mosterdkant stevig door. Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan. Braad op de kruidenkant rondom heel kort aan. Laat het vlees 5 minuten rusten in aluminiumfolie.

3. Dressing

Meng intussen in een kom alle ingrediënten met versgemalen peper en zout naar smaak tot een lobbige dressing. Verdun eventueel met extra room als de dressing niet van een lepel afloopt.

4. Pletten

Snij de aangebraden ossenhaas in vier dunne plakken. Leg telkens een plak vlees tussen twee vellen plasticfolie. Sla het vlees voorzichtig plat met een vleeshamer of iets zwaars, zoals de bodem van een pan. Rol het vlees nog wat dunner uit met de deegroller.

5. Serveren

Verwijder de bovenste folie en leg de carpaccio omgekeerd op de borden. Verwijder de onderste folie. Giet er in dunne lijnen kriskras de dressing over. Garneer met een pluk rucola, kappertjes en een kwart citroen. Bestrooi met versgemalen peper en zout en schaaft er eventueel nog dunne krullen parmezaan over.

Tip van Henny Verkleij

Groente kweken is hot, maar wil je het eenvoudig houden dan zet je wat kruiden in je border of een pot bij je keukendeur.

Salie (bij kalfsvlees), rozemarijn, tijm, peterselie, bieslook en munt (voor de thee) zijn dankbare planten en in bloei kunnen ze een salade mooi decoreren. Vers geplukt terwijl het eten op het vuur staat, zijn het de smaakmakers die een gerecht compleet maken. Neem bijv. gebakken aardappeltjes (restje van de vorige dag even in plakjes snijden) opbakken in wat boter en/of olie, een teentje knoflook, de ene keer met tijm, de andere keer met rozemarijn, lekker fijngesneden



en het is allemaal net even lekkerder.

Of maak een kipmarinade van olijfolie met citroensap en rasp knoflook, strooi wat peper, zout, een theelepel honing en takje rozemarijn. Allemaal producten die we wel in huis hebben en zo niet dan wat anders gebruiken: durf te improviseren!

Eten en beleven.

Mijn naam is Wiebe Brink; ik ben al 25 jaar met veel plezier werkzaam als slager-worstmaker bij de firma Verkleij in Bussum.

Mijn lievelingsgerecht is Massal kip met rotie en kousenband. Niet alleen omdat het erg lekker is, maar het gaat vooral om de beleving die je ervaart als je het eet of zelfs al als je het ruikt. Door het vele reizen over de hele wereld, neem ik de bereidingswijze over van de gerechten van de lokale bewoners. Zo heb ik in Suriname (in 1978) dit gerecht leren kennen en met de hand leren eten.

Herinneringen aan die mooie tijd daar, worden door mij met zo'n gerecht herbeleefd. De meeste ingrediënten zijn in het land zelf te vinden. Dit Hindoestaanse gerecht is al jaren ingeburgerd, met de door hen uit India meegenomen Massala-kruiden.

Recept Massala kip:

(lekker met rijst, rotie en kousenband)
 Benodigdheden: 1 kip, zout, 4 teentjes knoflook, 1 flinke ui, ½ verse peper, 4 eetlepels massala,



olie, 6 aardappelen en 2 laurierblaadjes.

Hak de kip in stukken of neem kipfilet in stukken gesneden. De knoflook, ui en peper klein hakken en de stukken kip hiermee met de massala inwrijven. De olie heet laten worden in de pan. Aardappels schillen en in stukjes snijden. Braad de kip in ongeveer 15 minuten aan alle kanten. Voeg twee kopjes water, laurierblaadjes en de aardappelen toe en laat het geheel stoven tot de aardappelen gaar zijn.

Als het vocht in de pan dreigt in te drogen, iets water erbij doen; er moet voldoende vocht zijn om de rotie eventueel in te dopen.

Klassieke kalfstong

Een heerlijk recept uit de tijd van onze ouders kwamen wij tegen in onze archieven. Tegenwoordig vinden veel mensen dit 'eng', maar de fijne smaak maakt alles goed! Ook kinderen kunnen hier van smullen. En het is eigenlijk heel makkelijk te maken. Het was vroeger vaak een klassiek gerecht voor de kerst.

1 kalfstong is ongeveer voor 4 personen

Benodigdheden:

1 kalfstong
 zout
 wortel
 ui
 takje selderij
 foelie
 gekneusde peperkorrels
 1 laurierblad
 1 kruidnagel

Leg de tong voor het gebruik enkele uren in koud water. Spoel de tongen dan zeer goed af onder stromend water en wrijf ze na met een doekje met

wat zout.

Zet de tong op met ruim water met alle kruiden, breng dit aan de kook en laat de tong ongeveer 1½ uur zachtjes gaar koken.

U kunt de tong altijd op gaarheid controleren door in het puntje te knijpen. Als dit zacht is is de tong gaar. U kunt ook met een mesje het vel insnijden, als het dan makkelijk loslaat is het ook gaar.

Stroop onmiddellijk het vel van de tong af en verwijder eventuele onrechtmatigheden.

De tong kan in het kookvocht worden warm gehouden. Laat een deel (ca ½ liter) van het vocht koud worden voor het maken van de saus. Voor het opdienen wordt de tong in 1 cm. dikke plakken gesneden. Bij kalfstong geeft men het liefst een fijne zachtzure saus (citroensaus, Aurorasaus, zure eiersaus of Madeirasaus) (recepten bij ons aanwezig). Serveren met aardappelpuree en groene voorjaarsgroenten.

Pasta met biefstukreepjes en rucola



Mariska.

Ingrediënten (voor 1 persoon)

150 gram biefstukreepjes naturel
1 klein teentje knoflook
75 gram penne of andere pasta
Extra vergine olijfolie
75 gram rucola
(geraspte) Parmezaanse kaas
Citroensap, Peper en zout

Kook de pasta volgens de verpakking; het lekkerste is het als de pasta 'al dente' is. Verhit een eetlepel olie in een wokpan en fruit de knoflook (geperst of fijngesneden) tot deze glazig is. Voeg de biefstukreepjes toe en wok deze op hoog vuur in een paar minuten gaar. Draai het vuur terug op zijn allerlaagst. Meng in een kommetje een halve eetlepel citroensap, een eetlepel olijfolie en flink wat peper en zout en schep dit mengsel door het vlees. Voeg de gare pasta toe en schep een en ander goed door elkaar. Haal de pan van het vuur en voeg de rucola toe. Je kan de rucola eventueel kleiner maken door de blaadjes grof te scheuren. Schep alles nog een keer door elkaar.

Garneer je maaltijd met wat extra rucola en de geraspte Parmezaanse kaas.

Drie tips van Roderick

- Om uw gebakken aardappeltjes mooi goudbruin gebakken te krijgen, kunt u een beetje paprika poeder erover strooien.
- Voor een heerlijke saladedressing kunt u het beste de volgende verhouding aanhouden: 1 deel azijn op 3 delen olie.
- Om te voorkomen dat een eendenborst krom trekt tijdens het bakken kunt u het beste voor het bakken een licht ruitpatroon in de vetkant snijden.



Of je worst lust

Geschreven door Jan Verkleij

De worstmakerij is al 100 jaar de smaakmaker van Slagerij Verkleij. Deze is ontstaan om een economische oplossing te vinden voor het verwerken van de snippers die overbleven na het verdelen en snijden van het vlees.

Honderd jaar geleden slachtten de meeste slagers nog zelf, veelal bij hun slagerij of in de gemeentelijke slachthuizen. Als het vlees zijn bestemming heeft gekregen, van biefstuk tot sunderlap, bleven er nog verschillende eetbare delen over, zoals snippers vlees, organen, spek.

Worst wordt gemaakt van gemalen vlees, zout en specerijen en vroeger alleen in een dierendarm bewaard. Er waren verschillende conserveringstechnieken bekend: drogen, zouten, koken en roken. Na het mengen van het vlees werd de farce (deeg) in de darm gestopt en aan de uiteinden dichtgeknoopt. Als zegel of kwaliteitsmerk met je eigen naam werd er ook een loodje aan vast gemaakt, zodat bijvoorbeeld bij rookworst iedereen aan tafel dan kon zien waar die rookworst vandaan kwam.

“Ik zelf heb jarenlang in de worstmakerij gestaan en vond dat eigenlijk het leukste werk. Vaak 's morgens om zes uur beginnen, maar met heel veel plezier, want je was bezig met een ambachtelijk product” aldus Jan Verkleij. “Het vak heb ik geleerd van onze oom Jacques Paauw (een zwager van mijn vader). Wij maakten in die tijd wel 25 soorten worst zelf. Ook produceerden wij diverse hammen, rookvlees en speksoorten. Voor mijzelf waren vooral berliner en hausmacher echt onderscheidende producten, die met veel aandacht gemaakt moesten worden.”

Het recept was als volgt: 50% varkenslever en 50% kinnebakpek draaien door de zogenoemde 3mm gehaktmolenplaat. Daarna fijn gecutterd en samen met de ingrediënten zoals zout, peper, foelie, kardemom en gemberpoeder gemengd; dan bindend gemaakt met eieren



en koffieroom. Hausmacher bestond uit 20% berlinerdeeg samen gevoegd met 40% lever en 40% buikspek. Het deeg werd in een veteind (de brede varkensdarm) gestopt en gekookt. Een kwartier per centimeter doorsnede van het breedste gedeelte van de darm op 76° C watertemperatuur. Jan Verkleij vervolgt: “Daarna werd de berliner uit de ketel gehaald en opgehangen aan rookstokken. Dat moest zeer voorzichtig gebeuren, want deze darm was ongeveer 75cm lang en zou makkelijk breken als hij uit de ketel werd gehaald. Goed afkoelen en dan enige uren roken in de rookkast”. Tegenwoordig is dat productieproces veel makkelijker te sturen

en te beheersen, door nieuwe technieken en apparatuur. “Maar in mijn tijd was je met roken afhankelijk van de temperatuur buiten en de windrichting die de trek in de rookkast bepaalde. Ik controleerde verschillende keren de kleur van het product, wat betekende dat je de rookkast snel moest openen en sluiten. Een ongezonde rookwalm kreeg je in je gezicht, maar dat had je er graag voor over, want het ging om het eindresultaat.” In de huidige tijd is de slager/producent terecht verplicht declaraties van de ingrediënten en samenstelling te vermelden. “In mijn tijd speelde dat nog niet, je wilde gewoon de lekkerste worst van Bussum maken.”

Tegenwoordig zijn er nog maar weinig slagers die nog zelf worst maken, dat komt vooral door de hoge investeringen in apparatuur en loonkosten, waardoor het aantrekkelijk is om dergelijke producten elders in te kopen, wat ten koste gaat van het onderscheidend karakter van een slagerij! Alles heeft z'n prijs: de consument kan kiezen tussen een

snelle hap bij McDonald's of een driesterren-restaurant, ambachtelijke slager of kiloknaller en supermarkt. Het is de kunst de juiste mix te vinden. “Maar de slager wordt aan tafel beoordeeld” rondt voormalig worstmaker Jan Verkleij af, “daar moet je bewijzen dat de traditionele slagersuitspraak: “mag het ietsje meer zijn?” met smaak beloond gaat worden.”

Roken en zouten van worst en vleeswaren

Vroeger had het roken en zouten van worst en vleeswaren tot doel om deze producten langer te kunnen bewaren (bederft tegen te gaan).

Worst en spek werden in de schoorsteen van een boerderij opgehangen, zodat deze dan 'gerookt' werden. Koeling had men nog niet en na het roken waren de producten dan 'geconserveerd'. Als een varken werd geslacht (meestal in de 'slachmaand' november) mocht er natuurlijk niets verloren gaan! Het resultaat was toen echter lang niet zo mooi als men nu een mooi glimmend rookworstje bij de slager koopt. Het systeem van roken hebben de slagers geperfectioneerd en veel producten kregen daardoor een fijne smaak en een mooiere uitstraling!

Slagerij Verkleij rookt nog vele worstsoorten en vleeswaren zelf en geeft die eigen fabricaat producten op die manier een onderscheidend karakter! Maar ook het 'ouderwetse' zouten speelt nog steeds een rol. Runderrookvlees en ontbijtspek bijvoorbeeld pekelen of zouten wij. Wij doen dat alleen met zogenoemd nitriethoudend zout (en aldus zonder enige toevoeging die smaak of een conserverende werking heeft), waarna deze vleeswarensoorten vervolgens eerst een bepaalde tijd moeten 'rijpen'. Vervolgens worden ze gerookt in een speciale rookkast met beukenhout zaagsel. Er zijn ook producten die alleen gezouten worden, zoals zuurkoolspek bijvoorbeeld, dan heb daardoor dus ook geen 'rookmaak' aan dat product.

3 oktober Hutspot met klapstuk

“Wij hebben nog al wat klanten die bijvoorbeeld in Leiden hebben gestudeerd”, zegt Frans Verkleij met een brede glimlach. “Die vieren op 3 oktober nog altijd ‘Leidens Ontzet’ met natuurlijk haring en wittebrood, maar de dag wordt traditiegetrouw voltooid met hutspot met klapstuk.”

“Mijn moeder kwam ook uit Leiden, dus dat gebruik ken ik goed. Mijn vader heeft vroeger hier in Bussum ook altijd op 3 oktober grote hoeveelheden hutspot met klapstuk verkocht.

Dat gaan wij dit jaar nu óók weer doen”.

Heerlijk: grove aardappelpurée, wortelen en ui, met een geweldig stuk klapstuk er in. Klapstuk is een dun stuk van de runderborst, dat licht gestoofd wordt en vervolgens meegaart in de hutspot en het geheel een eigen smaak geeft.

“Leuk, in het kader van ons jubileum nog weer één dag zo'n speciale aanbieding” glundert Frans Verkleij, “dat is toch weer leuk om eens te doen?”



4 soorten Sucadelappen

Een ouderwetse en ook wel onaanneemlijke naam voor een stuk prachtig mager vlees.

Waarom heten ze zo? Midden in de sucadelap loopt een pees of zeen, die lijkt op sucade (sucade is de gesuikerde schil van de vrucht van een sucadeboom en kun je vinden in bijvoorbeeld krentenbrood of bepaalde soorten gebak). Bij Verkleij verkopen wij wel vier soorten sucadelappen.

En die zijn bestemd om op verschillende manieren bereid te worden. Het meest gangbare zijn de sucade-stooflappen. Stoofvlees maken is eigenlijk heel eenvoudig, namelijk het vlees licht zouten en kruiden, even op kamertemperatuur laten komen, vervolgens ongeveer 2 x 2 minuten aanbraden in de braadpan met braadboter, dan langzaam bij het braadvocht lauwwarm water of wijn of bier toevoegen. Vervolgens zet u de pan op een klein pitje of andere warmtebron en zorgt u ervoor dat het vlees heel zachtjes blijft pruttelen; drie uur lang met de deksel op de pan.

Bij ons zijn verkrijgbaar:

- Ierse sucadelappen om langzaam te stoven (als hiervoor beschreven)
- Kant-en-klaar gestoofde sucadelappen in jus (voor de magnetron)
- Black Angus-sucadelappen (komen van een ander soort rund); deze hoeven maar 1½ uur te stoven. Deze sucadelappen hebben bovendien een heerlijke eigen smaak omdat het vlees nog meer 'gemarmerd' is.
- Black Angus sucade beefsteak. Deze worden anders uitgesneden (zonder de sucade-zeen) en kan men bakken als biefstuk: een juweeltje aan tafel.

Vraag ons zondig om advies.



Verstand
van lekker
VLEES

Lamsvlees uit Nieuw-Zeeland

"Al ruim 40 jaar verkopen wij Nieuwzeelands lamsvlees; mijn vader is daar al mee begonnen", vertelt Frans Verkleij.

"De Nieuwzeelandse lammeren groeien uitsluitend buiten op en worden niet bijgevoerd. "Doordat zij alleen gras eten, proeft men de heerlijke, unieke smaak van mooi lamsvlees.

Lamsvlees is mager en heeft een zachte eigen smaak. Lamsvlees is perfect te combineren met vele verse ingrediënten. Veelgebruikte kruiden zijn tijm, marjolein en oregano. Je kunt het grillen, braden of stoven. Ook eenvoudig en puur klaargemaakt, is lamsvlees heerlijk van smaak, dus zowel de

professionele als de amateurkok kan het met plezier bereiden." Frans Verkleij vervolgt: "Veel waardering van liefhebbers van lamsvlees, krijgen wij voor onze lamshaasjes met tijmmarinade en de lamsracks met oregano-rozemarijnmarinade. Dit zijn specialiteiten waar we bijzonder trots op zijn".

Vroeger was lamsvlees een typisch voorjaarsproduct, maar al heel veel jaren is lamsvlees het hele jaar door verkrijgbaar en ook redelijk geprijsd. "En al die jaren hebben wij het van dezelfde leverancier; de kwaliteit is tussendoor alleen maar beter geworden."

Vleeswaar en worst: een vak apart!

Alleen al vanwege de talloze varianten die wij als Slagerij Verkleij leveren is het maken van vleeswaar en worst werkelijk een vak apart. Er zijn niet zoveel landen in de wereld die zo'n vleeswarencultuur hebben als wij Nederlanders.

Daarnaast heb je als slager te maken met de kwaliteit van de aparte vleessoorten, met de bewerkingsmethoden, met de kruiden en ook met de darmen waarin de worsten gestoken worden. Of het gaat om de vormen en blikken waarin iest gebraden wordt en dan tot slot om het verder verduurzamen door middel van zouten, drogen, roken, koken en grillen. En dan het verdere afwerken van al die uiteenlopende producten. Kortom, alleen een jarenlange ervaring levert de eigen toproducten op.

Vleeswaren zijn en blijven echte natuurproducten die erg veel kennis en aandacht nodig hebben. Slagers houden daarbij hun vak kennis op peil door deelname aan seminars en wedstrijden, waar ze hun producten kunnen laten keuren, zodat ze

via een goede schriftelijke rapportage ook weer verbeterpunten meekrijgen.

Wij bij Verkleij maken nog echte ambachtelijke producten waar ons bedrijf zich soms al generaties mee onderscheidt. Onze Hausmacher en Berliner leverworst bijvoorbeeld zijn van die producten. Puur natuur in een echte varkensdarm (witvel) worden deze gestopt, door ons gerookt op beukenhout en daarna gaar gekookt. Heerlijk van smaak, kom ze gerust eens proeven!

Verder zouten en roken wij ons eigen ontbijtspek, runderrookvlees en natuurlijk ook de beroemde grillworst maken wij zelf. En nog veel meer producten, maar niet alles, want artikelen als rookworst en achterham maken wij uit efficiëntie samen met enkele andere slagerijen. De recepten daarvoor hebben we grondig met elkaar doorgenomen en zo blijft het toch een toproduct dat helemaal voldoet aan onze kwaliteitseisen en waar u met een gerust hart van kunt smullen.



Goed familiegevoel

Mijn vrouw komt al van jongs af aan bij Verkleij, nu wonen we hier al tien jaar met onze drie kinderen: Sophie van 3 en de tweeling van één jaar, Olivier en Philou.

Wij vinden dat ze altijd goede kwaliteit hebben. En de mensen zijn ook altijd geïnteresseerd in ons, ze kennen de kinderen ook. Onze favoriet is de gerookte kipsalade. En ook de warme grillworst, net uit de oven, met een lekker krokant gemarineerd randje! Mijn vrouw vind gelar-

deerde lever op vers brood het lekkerst. Maar ook voor de barbecue klopt het allemaal. Zo'n bedrijf geeft ook ons echt een familiegevoel, je bent altijd welkom. Ook al is het nog zo druk, er is altijd tijd voor een praatje of een advies. De kant-en-klaar-maaltijden zijn toch ook wel altijd erg fijn als we haast hebben. En de zelfgemaakte gehaktballetjes van Verkleij vinden niet alleen wij maar ook de kinderen erg lekker.

Michel Lubach, Bussum



Vers = Duurzaam = Arbeidsintensief

Wij als slagers beginnen iedere dag vroeg (6.00 of 7.00 uur!) met werken om elke dag opnieuw ook vers te kunnen produceren en aan de klant aan te bieden. Vers is daarom ook vooral arbeidsintensief.

Iedere dag een dagverse voedselvoorraad

Dan gaat het om gehakt draaien, maaltijden maken, schnitzels pannen, vleeswaren snijden, verse broodjes bakken; noem maar op. Een groot vers assortiment betekent secuur en vlot werken. Want de klant wil vers en proeft dat ook. Het zou voor ons makkelijker zijn om heel veel in één keer vooraf te produceren en dan lang in de vriescel te houden, of bijvoorbeeld gasverpakt veel dagen in een koelcel te bewaren. Maar dat gaat toch absoluut ten koste van de smaak.

Als we onze voorraden niet in de hand houden, dan moeten we veel weggegooid en dat kost geld! Door iedere dag vers te produceren hebben we dat probleem niet en kan de klant genieten van een smakelijk product. "Als ik de verhalen hoor dat in de Verenigde Staten van Amerika van al het geproduceerde voedsel 50% wordt vernietigd/weggegooid, dan krullen mijn tenen! Hoofdzakelijk het gevolg van overproductie en verkeerd inkoopbeleid.

Daarom zijn wij van mening dat onze manier van werken duurzamer is dan het voorbeeld uit Amerika.", aldus Frans Verkleij.

Ons kipassortiment

“Onze klanten willen keuze hebben, daarom hebben wij twee soorten kip in ons assortiment”, aldus Frans Verkleij.

Als eerste is er de reguliere kip van Hollandse poelieerkwaliteit. Dit is kip die een lekkere smaak heeft en een mooie braadkleur geeft en niet ‘leegloopt’ in de pan.

Daarnaast hebben wij ook de zogenoemde Boerderijkip. Dat is een Hollandse scharrelkip die meer smaak heeft. Deze kip is van het bekende ras Hubbard; een kruising tussen een bruine hen en een witte haan. Een ras niet alleen met sterke genen, maar dat ook gefokt wordt in een natuurlijke leefomgeving met dag- en nachtritme. Ook het feit dat ze gezonde plantaardige voeding krijgen en dat deze kippen langzaam kunnen opgroeien, zorgen ervoor dat de Boerderijkip een sterke, gezonde en vitale kip is. “En dat merk je aan tafel. Vooral de goede leefomstandigheden van de Boerderijkip zorgen ervoor dat het vlees meer smaak heeft,” aldus Frans Verkleij.



Onder de pannen

Elk stuk vlees - groot of klein - verdient een goede pan want dan proef je pas echt het vakmanschap van Slagerij Verkleij op je bord. Wil je een biefstuk bakken, een stoofgerecht bereiden, roerbakken of een rollade braden? Elk heeft zijn eigen bereidingswijze en doe je in de daarvoor meest geschikte pan.

Koekenpan

Deze pan heeft een lage rand en gebruik je alleen voor het op hoog vuur bakken van kleine stukken vlees zoals schnitzels, biefstuk en karbonades. Een koekenpan van 26-28 cm doorsnede is voor 4 personen een goede keus.

Aluminium, gietijzer of plaatstaal geleiden de warmte goed en gaan lang mee. Pannen met een anti-aanbaklaag bieden meer kookgemak maar hebben een kortere levensduur.

Braadpan

Voor het braden van grote stukken vlees en het stoven van gerechten neem je een braadpan. Gietijzeren pannen zijn voor vrijwel elke warmtebron geschikt. Ze geleiden de warmte optimaal en houden deze lang vast. Zet geen hete gietijzeren pan op een koud aanrecht, hij kan barsten door het hitteverschil. In vergelijking met pannen van plaatstaal



is gietijzer zwaar en niet geschikt voor de afwasmachine. Plaatstaal geëmailleerde pannen geleiden minder goed, maar zijn een stuk goedkoper.

Wok

Deze is bedoeld voor het roerbakken van reepjes en blokjes vlees. Kies er een met een gedeeltelijk platte bodem. Een simpele plaatstalen wok geleidt de hitte goed en is een goede keuze. Een roestvrijstalen wok gaat langer mee maar is ook veel duurder. In een anti-aanbakpan bakt vlees minder makkelijk aan. Hij moet wel vaker worden vervangen.

Grillpan

Een grillpan is een prima alternatief voor de barbecue. De beste zijn van gietijzer omdat deze bestand zijn tegen hoge temperaturen.

Welke kookplaat ligt er in je keuken?

Bij koken op gas, evenals op keramisch kun je vele materiaalsoorten gebruiken. Voor keramisch geldt wel dat de panbodem volledig vlak moet zijn. Voor inductie moet de panbodem ijzer of (roestvrij)staal bevatten (en volledig vlak zijn). Of jouw pannen geschikt zijn voor inductie test je met een magneet. Is een pan eenmaal op gas gebruikt dan is de bodem meestal niet meer vlak.

Daarnaast is de grootte van de kookzone van een keramische kookplaat van belang. Een pan werkt het beste als de doorsnede van de panbodem gelijk is. Bij inductie kan de pan eventueel kleiner zijn.

Klant van moeder op dochter

Mijn moeder kwam hier al boodschappen halen. Als klein kind kwam ik dan graag mee, ik kreeg dan altijd een plakje worst. Ja, in de loop der jaren heb ik bij Verkleij van alles meegemaakt! Ik koop hier eigenlijk al vanaf 1944 mijn vlees.

Ik vind alles heel lekker; de ossenhaas is mijn favoriet, daar maak ik allerlei soorten gerechten van, want ik kook nu eenmalig graag. Ook het Zigeunerbraadstuk is erg lekker. Net als de Pampaschijf, de gewone rookworst en hun eigen gemaakte worstjes.

En dan de Boemboe-bali balletjes (Indische balletjes), die vind ik lekker op een broodje bij de soep. Ze hebben altijd een mooi

verzorgde toonbank, mooi alles gepresenteerd. Je ziet de kwaliteit en daar kom ik voor. En natuurlijk voor de goede bediening door de gezellige, gemotiveerde mensen, die ook goed luisteren. En niet alleen voor mij zelf, maar zo kon ik vroeger al de barbecue huren voor buurtbarbecue, en dan leverden ze ook precies het goede vlees, dat was altijd echt prima.

Het is fijn dat je hier echt op maat bediend kan worden. Zo was er vroeger een wildschotel, maar ik houd niet van wild; dan kreeg ik de saus wel samen met blokjes varkenshaas. Dat was smullen helemaal op maat!!

Mevr. Vlijm-Bor,
Hilversumse Meent



Colofon

‘Slagerij Verkleij 100’ is een eenmalige uitgave in het kader van het 100-jarig bestaan op 1 oktober 2016 van Slagerij Verkleij in Bussum, die buiten redactionele verantwoordelijkheid van EnterMedia b.v. wordt verspreid als bijlage bij BussumsNieuws en Naarder-Nieuws van 28 september 2016.

Redactionele bijdragen: Familie Verkleij en medewerkers
Fotografie: Arthur Martin, Ver. van Keurslagers en archieven
Concept en eindredactie: Alexander Overdiep, Bussum
Productie en distributie: Enter Media b.v., Weesp
Oplage: 32.500 ex.



Greet van Gelder

Ik ben Greet van Gelderen, ik ben getrouwd en ik heb 2 kinderen.

Ik wil graag mijn verhaal vertellen, wat betreft mijn werkzame leven bij de Fa. Verkleij.

Lang geleden, nl. in 1972 ben ik begonnen bij Verkleij als jongste bediende. Dat hield in dat ik toch wel vervelende klusjes had te doen, diepvrieskisten van ijs ontdoen, toen niet makkelijk, want er waren nog geen zelf ontdoende vriezers; dat was een koud karwei; het vast aangevoren ijs moest er uit geschraapt worden.

Ook de kruideniers planken schonen, die waren ook weleens wat hoger.

Mijn moederlijke collega's keken dan of het wel goed ging; toen al volop collegialiteit onder elkaar. Later ben ik caissière geworden. In 1979 ben ik gestopt om mijn kinderen te krijgen en op te voeden en ben toen tevens eigen bedrijf gestart.

In 2001 wilde ik wel weer eens iets buiten de deur doen en dacht meteen aan mijn oude baas.

Toen ik mijn 1e dag achter de toonbank stond, herkende een

mevrouw mij direct en zei: "Wat fijn dat je er weer bent", alsof ik met vakantie was geweest.

Zo waren er meerdere klanten die ik terug zag, maar dan zonder hun kinderen, die nu inmiddels volwassen zijn.

Het is elke keer weer een uitdaging om te zien dat de klant tevreden de deur uitgaat en dat doen we met elkaar als team.

Hieronder een recept dat ik zelf heel lekker vind.

Hoofdgerecht voor 2 personen:

Ingrediënten
3 sjalotjes,
2 teentjes knoflook,
250 gr kippenlevertjes,
6 plakken katenspek,
2 takjes munt,
2 appels,
3 eetlepels olie
2 theelepels suiker,
peper en zout.
zakje spinazie 400 gram.

Bereiden,
Sjalotjes en knoflook pellen en fijn snipperen,
kippenlevertjes eventueel kleiner snijden,
spek in reepjes van 1 cm snijden,



De muntblaadjes knippen en de appels schillen en in blokjes snijden.

De appelblokjes in ca 2 minuten al omscheppend bakken, bestrooien met suiker en peper, appelblokjes uit de wok scheppen, spinazie roerbakken en ook even op een bord scheppen. Kippenlevertjes bakken op hoog vuur in ca 3 à 4 minuten.

Ui en de knoflook toevoegen. Als de levettjes en de ui klaar zijn de spek erbij en daarna de appelblokjes en de spinazie toevoegen, alles goed doorwarmen. Erg lekker met rijst

Lisa's Appelflappen recept:

Ingredienten (per appel komen er 3 appelflappen uit)

1 appel
3 plakken bladerdeeg
30 gram kristalsuiker
20 gram basterdsuiker
Een halve eetlepel kaneel
1 eetlepel riet- of kristalsuiker

Laat het bladerdeeg ontdoien. Verwarm de oven voor op 220 graden.

Schil de appel en verwijder het klokhuis.

Snij de appel in kleine stukjes of dunne plakjes. Hoe kleiner en dunner hoe beter.

Doe dan de appel in een kom en doe daar de suikers en de kaneel bij.

Roer dit alles en laat dit dan even staan.

Verdeel dan de appel over de helft van een plak bladerdeeg, maar houd ongeveer 1 centimeter ruimte over aan de rand.

Stapel de appel niet te hoog op, anders scheurt het bladerdeeg.

Vouw dan het bladerdeeg dicht zodat een driehoek ontstaat.

Dan heeft u op de bodem van de kom wat suikerwater over. Heeft



u dit niet, dan is dat geen ramp. Roer dan 1-2 eetlepels water en 1 eetlepel basterdsuiker door elkaar.

Bestrijk de appelflappen met dit suikerwater en bestrooi ze dan licht met suiker.

Doe de appelflappen dan ongeveer 10-15 min in de oven (of totdat ze goudbruin zijn).



Frans en Henny Verkleij



Jan Verkleij jr. Voormalig mede eigenaar van Slagerij Verkleij.



Oude foto's van slagerij Verkleij Jaren 50



Herinnering pand Huizerweg 39 van de eerste steenlegging 1923 door Joop Corrie en Adriaan Verkleij



Herinnering eerste steenlegging pand Huizerweg 49 in 1932 Door Treesje en Keesje Verkleij

Verkleij's specialiteiten voor historisch lage prijzen

Rundergehakt



500 gram
4⁵⁰

Iedere 2^e 500 gram
GRATIS

(Max. 2 Kg per klant)

Gebakken kroketten

Slagerij Verkleij was 60 jaar geleden één van de eerste slagers in Nederland die gebakken kroketten verkocht.



Verkleij's
specialiteit

Per stuk **0⁶⁰**
(Max. 10 Stuks per klant)

ONZE BEROEMDE Eiersalade

Meerdere malen
per week
vers bereid.
Kom proeven!



150 gram voor **1⁵⁰**

Kant-en-klare goulash of hachee

Met rundvlees



bij iedere
500 gram
GRATIS
300 gram
gekookte rijst

500 gram **4⁵⁰**

ONZE BEROEMDE Gebraden gehaktballen



4 stuks **5⁰⁰**
(Max. 2 X 4 per klant)

UIT EIGEN WORSTKEUKEN Gerookte Hausmacher of Berliner leverworst



100 gram
voor **1⁰⁰**

Huizerwegsteaks

Supermalse biefstuk met pampakruiden met daaromheen een plakje mager gerookt spek.

Deze biefstuk viert ook een jubileum:
30 jaar geleden bedacht door Jan en Frans Verkleij en nu nog steeds een veelgevraagd product!



Per 100 gram **1⁵⁰**
(Max. 6 Per klant)



Hutspot met klapstuk

Een kant-en-klare maaltijd
alleen even opwarmen.

500 gram **3⁷⁵**

Alleen op maandag 3 oktober Leidens ontzet



Aanbiedingen geldig t/m zaterdag 8 oktober. M.u.v. de hutspotaanbieding: alleen geldig op maandag 3 oktober.



Keurslager Verkleij

Huizerweg 49A, Bussum
Tel. 035-6914614
www.verkleij.keurslager.nl

