



BEREIDINGSWIJZER

BEREIDING COTE DE BOEUF



ONZE LEVERANCIER DUKESHILL STAAT GARANT VOOR VOORTREFFELIJKE PRODUCTEN, WAARONDER OOK DEZE COTE DE BOEUF. DIT IS WAT EIGENAAR NEALE HOLLINGSWORTH OVER DIT PRACHTIGE STUK VLEES ZEGT: "THE SHEER DECADENCE OF A MAGNIFICENT BONE-IN RIB OF BEEF IS HARD TO TOP FOR THAT SPECIAL CHRISTMAS MEAL. ALL OUR BEEF IS GRASS-FED AND PRODUCED FROM TRADITIONAL BREEDS, SOURCED DIRECTLY FROM FARMS ACROSS THE ENGLISH COUNTRYSIDE. EVERY PIECE IS CAREFULLY SELECTED TO EXACTING QUALITY STANDARDS AND EXPERTLY PREPARED TO ENSURE THAT EVERY JOINT HAS PERFECT FAT COVERAGE AND BEAUTIFUL MARBLING; IT IS THEN MATURED TO PERFECTION TO GUARANTEE TENDERNESS AND A RICH AND INTENSE FLAVOUR."

OM HET ALLERBESTE UIT HET ALLERBESTE VLEES TE HALEN HEBBEN WE EEN BEREIDINGSWIJZE, OF BETER GEZEGD RICHTLIJN GEMAAKT OM HET VLEES OPTIMAAL TOT ZIJN RECHT TE LATEN KOMEN. DE BIJGELEVERDE THERMOMETER IS CRUCIAAL EN HET KOMPAS WAAR JE OP MOET VAREN!

JE MOET ER REKENING MEE HOUDEN DAT DE BEREIDINGSTIJDEN IETS KUNNEN VARIËREN, AFHANKELIJK VAN HET EXACTE GEWICHT VAN HET VLEES, MAAR OOK VAN HET TYPE OVEN. ZORG ER IN IEDER GEVAL VOOR DAT HET VLEES EN TOEBEHOREN VOLLEDIG ZIJN ONTDOOID VOOR HET GEBRUIK. HOU REKENING MET EEN ONTDOOITIJD VAN MINIMAAL 2 DAGEN NA BEZORGING.

Boers & Boers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES



BENODIGD

- Bakpapier
- Aluminium folie
- Diepere bakplaat, ovenschaal of braadslee om braadvocht op te vangen.



STAP 1: VOORBEREIDING

- Neem de volledig ontdooide Cote de Boeuf uit de koelkast, leg op bakpapier, kruid naar smaak met wat peper en zout en laat de beef 2 uur op temperatuur komen.

STAP 2: VOORVERWARMEN EN THERMOMETER

- Verwarm de oven voor.
 - Heteluchtoven: voorverwarmen op 190°C.
 - Elektrische oven: voorverwarmen op 200°C.
- Plaats de thermometer precies in het midden van het vlees. Hiermee zorg je er voor dat deze echt de temperatuur in het middelpunt van het vlees kan meten, want dat is cruciaal.

STAP 3: (20 MIN)

- Plaats de Cote de Boeuf in het midden van de voorverwarmde oven met de thermometer naar de achterkant en de vetrand naar boven. De thermometer kun je nu dus nog niet zien. Later in de bereiding draai je hem terug, zodat je de temperatuur kunt zien als deze kritischer wordt. Hierdoor verwarm je het vlees gelijkmatiger.
- Verwarm het vlees voor **20 minuten** op 190/200 °C.





STAP 4: (CA. 1 UUR EN 50 MIN)

- Draai de oventemperatuur naar 130 °C/140 °C en houd de deur 2-3 minuten open om de temperatuur te laten zakken.
- Draai het vlees na **60 minuten** een slag terug, zodat je nu de thermometer kunt zien.
- Besprenkel het vlees tijdens het braden 2-3 keer met eigen braadvocht.
- Check de temperatuur hierna regelmatig, laat deze oplopen tot **46 °C** en haal het vlees dan uit de oven.

STAP: 5 RUSTEN EN NAGAREN (CA. 30 MIN)

- Pak het vlees in zijn geheel in met aluminium folie; laat de thermometer erin zitten en zorg dat de meter zichtbaar blijft tijdens het inpakken met de folie.
- Laat het vlees ingepakt liggen op de bakplaat in de keuken en laat de thermometer oplopen tot **56 °C** voor 'medium' gaar vlees. Het vlees is dan gereed om aangesneden te worden.
- Mocht de meter, bijvoorbeeld door een relatief koude keuken, niet oplopen tot 42 °C, zet het vlees dan nog ca. 10 minuten terug in de oven met het folie eromheen. De Cote de Boeuf kan daarna direct opgediend worden.



TIP

Tijdens de rusttijd van de Cote de Boeuf kun je eventueel bijgerechten bereiden en/of warm maken, zodat je alles gelijktijdig kunt serveren. Nog op zoek naar leuke en lekkere suggesties voor bijgerechten? Kijk dan op onze website onder het kopje 'recepten'.



By Appointment to
Her Majesty The Queen
Ham Manufacturer
Dukeshill Ham Company Ltd

DUKESHILL

ERVARINGEN DELEN

WE ZIJN NATUURLIJK BENIEUWD NAAR JE ERVARINGEN
EN HOREN GRAAG OF JE NOG OPMERKINGEN OF
SUGGESTIES HEBT, DAT KAN VIA KLANT@BOERSENBOERS.NL.
JE KUNT ONS VANZELFSPREKEND OOK OP FACEBOOK EN INSTAGRAM
VOLGEN, ZO HOUDEN WE JE OP DE HOOGTE EN ER
ZIJN BIJVOORBEELD OOK LEUKE VERLOTINGEN OF WIN-ACTIES.
DAARBIJ IS HET FANTASTISCH ALS JE MOOIE ERVARINGEN
EN FOTO'S VAN JE KERSTDINER MET ONS EN ANDEREN DEELT!

Boers & Boers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES

BOERSENBOERS.NL