



## Extra informatie rundvlees

Dit rundvlees is afkomstig van onze eigen boerderij en onder PVE-SKV keten kwaliteitseisen geproduceerd. Dit betekent dier- en milieu-vriendelijke productie en gecontroleerde slacht en verwerking op een officiële slachtplaats, waarna afgehaald bij onze boerderij aan huis. Daarnaast is ons rundvee gecertificeerd met het Beter Leven 2 sterren keurmerk van de Dierenbescherming.

Dit verse rundvlees is reeds gebruiksklaar. Goed koel bewaren en zo snel mogelijk invriezen in de gewenste porties, komt de kwaliteit van dit rundvlees ten goede. Bij invriezen kan het vlees het beste goed verdeeld worden over de diepvries en wanneer het goed bevroren is pas te stapelen. Rundvlees is 6-12 maanden diepgevroren houdbaar, mits het bewaard wordt bij -18°C. Hoe magerder het rundvlees is, des te langer de houdbaarheid.

Rundvlees kan het best op de dag van gebruik uit de diepvries gehaald worden. En daarna op een rustige manier ontdooit worden, bij voorkeur op een koele plek. Het komt het rundvlees ten goede om ½ uur voor bereiding op kamertemperatuur te laten komen.

De soorten rundvlees die wij aanbieden:

- **Bieflappen:** ook wel baklappen genoemd, kunnen het beste om en om gebakken worden voor zo'n 6-10 minuten. Dit stukje vlees kan zowel gaar als rosé gegeten worden.
- **Kogelbieflappen:** een zeer mals lapje rundvlees dat met een bereiding van 3-6 minuten bakken het best rosé gegeten kan worden.
- **Rosbief:** een fijn braadstuk dat nog rosé van binnen mag zijn. Rosbief kent twee bereidingen. Allereerst braden of bereiden in de oven voor 25-30 minuten. Waarna er (dwars op de spierdraden) dunne lapjes gesneden kunnen worden. Daarnaast kan rosbief ook in kleine stukjes/lapjes gesneden worden en kort gebakken worden in de pan voor ongeveer 5 minuten. Ook hierbij mag de binnenzijde nog rosé zijn.
- **Contrafilet:** verkrijgbaar aan het stuk of in lappen (entrecôte). Bevat een kleine vetrand, dit komt de smaak ten goede. Deze rundvleessoort kan gebakken of gegrild worden voor 5-8 minuten, waarbij de binnenzijde nog licht rosé mag zijn.
- **Braadstuk:** een braadstuk mag iets gaarder dan rosbief gegaard worden, bij voorkeur in de oven.
- **Ossenhaas:** een zeer mals stukje rundvlees. Wanneer ossenhaas in lappen is gesneden, heet dit tournedos. De bereiding in de pan, op de barbecue of grill is ongeveer 3-8 minuten.
- **Runderlappen:** magere stooflapjes, die ook wel worden gebruikt om 'draadjesvlees' van te maken. Dit rundvlees is geschikt om te stoven of braden. Toevoegen van zure ingrediënten als tomaten of wijn, kunnen het vlees nog malser maken. De bereiding met stoven duurt zo'n 90-120 minuten.
- **Sukade:** zeer malse stooflappen. De stoofbereiding duurt zo'n 120-160 minuten.
- **Riblap:** een iets gemarmerd stukje rundvlees met eventueel een randje vet. Deze kleine vetrand komt de smaak ten goede. Riblappen kunnen gebakken, gebarbecued en gegrild worden voor zo'n 4-7 minuten.
- **Runderpoelet:** kleine stukjes mals rundvlees voor bijvoorbeeld het bereiden van zuurvlees of goulash. Dit rundvlees kan bereid worden door te stoven voor ongeveer 100-120 minuten.
- **Rundergehakt:** dit is puur, ongekruid rundergehakt, hierdoor is dit gehakt dus iets droger dan half-om-half gehakt. Er kan eventueel zelf varkensgehakt aan toegevoegd worden, waardoor het gehakt iets vetter wordt. Dit rundvlees is met 8-10 minuten bakken gaar.
- **Runderbraadworstjes:** gekruide braadworstjes van puur rundergehakt. Die in ongeveer 10 minuten gaar gebakken kunnen worden.

- **Soepvlees:** onder andere schenkels, mager vlees en eventueel mergpijppjes. Kan apart, maar ook met meerdere/verschillende stukjes ingevroren en gebruikt worden. Soepvlees hoeft niet ontdooit te worden voor gebruik.
- **Runderburgers:** runderburgers van puur rundergehakt, goed ontdooien voor gebruik. Deze runderburgers zijn gekruid en kunnen zowel gebakken, gebarbecued als gegrilld worden voor ongeveer 10-15 minuten.

Daarnaast is het bij iedere vleessoort belangrijk om het rundvlees tegen de draad in te snijden. Dit wil zeggen; snij lapjes of stukjes van het rundvlees dwars op de spierdraad. Dit voorkomt taai vlees, vooral bij grotere stukken als de rosbeef, braadstuk of contrafilet.

Smakelijk (en vertrouwd) eten!

Boerderij Janssen Spaubeek.