



## Tips voor de feestmaand van Slagerij Maas

Het jaar is weer omgevlogen. Volgende week begint al de laatste maand van het jaar 2015. December is een echte feestmaand, waarin cadeautjes, gezelligheid en lekker eten en drinken centraal staan. Bij Slagerij Maas in Oosterend is het in de laatste maand van het jaar extra druk, want een goed stuk vlees hoort er voor veel mensen bij tijdens de feestdagen.

Rob en Meta Maas geven enkele tips om de feestdagen zo smakelijk mogelijk te maken. "Speciaal voor de komende maand hebben wij een zeer gevarieerd assortiment in onze ambachtelijke slagerij. We bieden kwaliteitsvlees en heerlijke specialiteiten waarmee u het kerstdiner tot een succes zult maken en u uw gasten aan tafel gegarandeerd zult verrassen", laat Rob weten.

### Vijftien soorten rollades

Bij Slagerij Maas zijn voor de feestdagen vijftien soorten rollades verkrijgbaar. Volgens Rob en Meta is de toprollade er een van varkensfilet gevuld met rosbief. "Deze kan niet mislukken omdat de rosbief in de kern van de rollade rood mag blijven. Braad je deze per ongeluk toch te lang, dan is dat ook geen probleem", zegt Rob. Ook varianten zoals runderrollade gevuld met biefstuk of varkenshaas, kip- of kalkoenrollades, hamrollades en spekrollades en de procureurrollade zijn volgens de slager niet te versmaden. De procureurrollade is bij velen favoriet. Deze is bereid met uitgebeend schouderkarbonadevlees en wordt niet snel droog. Rob en Meta vinden de lenderollade absoluut de lekkerste: runderrollade met een klein laagje vet eromheen. "Deze rollade is zó mals dat je hem niet hoeft te vullen." Voor bijna iedere rollade is een goede bereiding belangrijk. Een varkensrollade wordt bijvoorbeeld al snel te droog als hij te lang gebraden wordt, maar door hem te vullen met varkenshaas kun je dit voorkomen. Rob en Meta Maas geven graag antwoord op vragen over de beste bereidingswijze voor elk product. Een uitkomst voor wie geen keukenprins of -prinses is: Slagerij Maas heeft ook een 'rolladebraadservice' en een snijdservice. In het tweede geval braadt de klant de rollade thuis en brengt hij deze vervolgens naar Slagerij Maas, waar het vlees in plakken gesneden wordt. De rollades worden bij Slagerij Maas vers bereid, van binnen en buiten gekruid en met de hand geknoopt.

### Gourmetschotels

Een populaire bezigheid tijdens Sinterklaasavond, Kerstmis en oud en nieuw is gourmetten. Ook voor deze manier van vlees bereiden is kwaliteit belangrijk. Slagerij Maas verkoopt lekkere, handgemaakte gourmetschotels met zeven soorten zacht vlees, bestaande uit kogelbiefstuk, varkenshaas, kipfilet en kalkoenfilet, die deels gemarineerd en deels ongemarineerd op de schotel liggen. Dit wordt aangevuld met shoarma, kleine hamburgertjes en minisateetjes. Het is aan te raden de gourmetschotels op tijd te bestellen en speciale wensen door te geven.

### Wild en gevogelte

Bij Slagerij Maas kunnen liefhebbers tijdens de feestdagen ook terecht voor wild en gevogelte. Natuurlijk ontbreekt kalkoen niet, maar ook hertenbiefstuk, hazenbout, konijnenbout, struisvogelbiefstuk en eendenborstfilet zijn te bestellen. Een recept voor het bereiden van eendenborstfilet is elders op deze pagina te vinden.

### Texels vlees

Slagerij Maas is gespecialiseerd in Texels varkens-, lams- en rundvlees. "Het meeste vlees in onze slagerij is afkomstig van dieren die geboren, geweid en geslacht zijn op het eiland. In onze slagerij wordt het vlees vakkundig uitgebeend en afgevliesd, waarna een mooi eindproduct in de winkel verkrijgbaar is. Zo zijn de lijnen kort. Dat vinden wij en veel van onze klanten een prettige gedachte", besluiten Rob en Meta Maas.

Het is aan te raden bestellingen voor de feestdagen op tijd door te geven. Dit kan het beste telefonisch. In de slagerij en op de website is de speciale kerstfolder te vinden.

### Slagerij Maas

Peperstraat 5 - Oosterend

T: 0222-318505

I: [www.slagerijmaastexel.nl](http://www.slagerijmaastexel.nl)

E: [info@slagerijmaastexel.nl](mailto:info@slagerijmaastexel.nl)