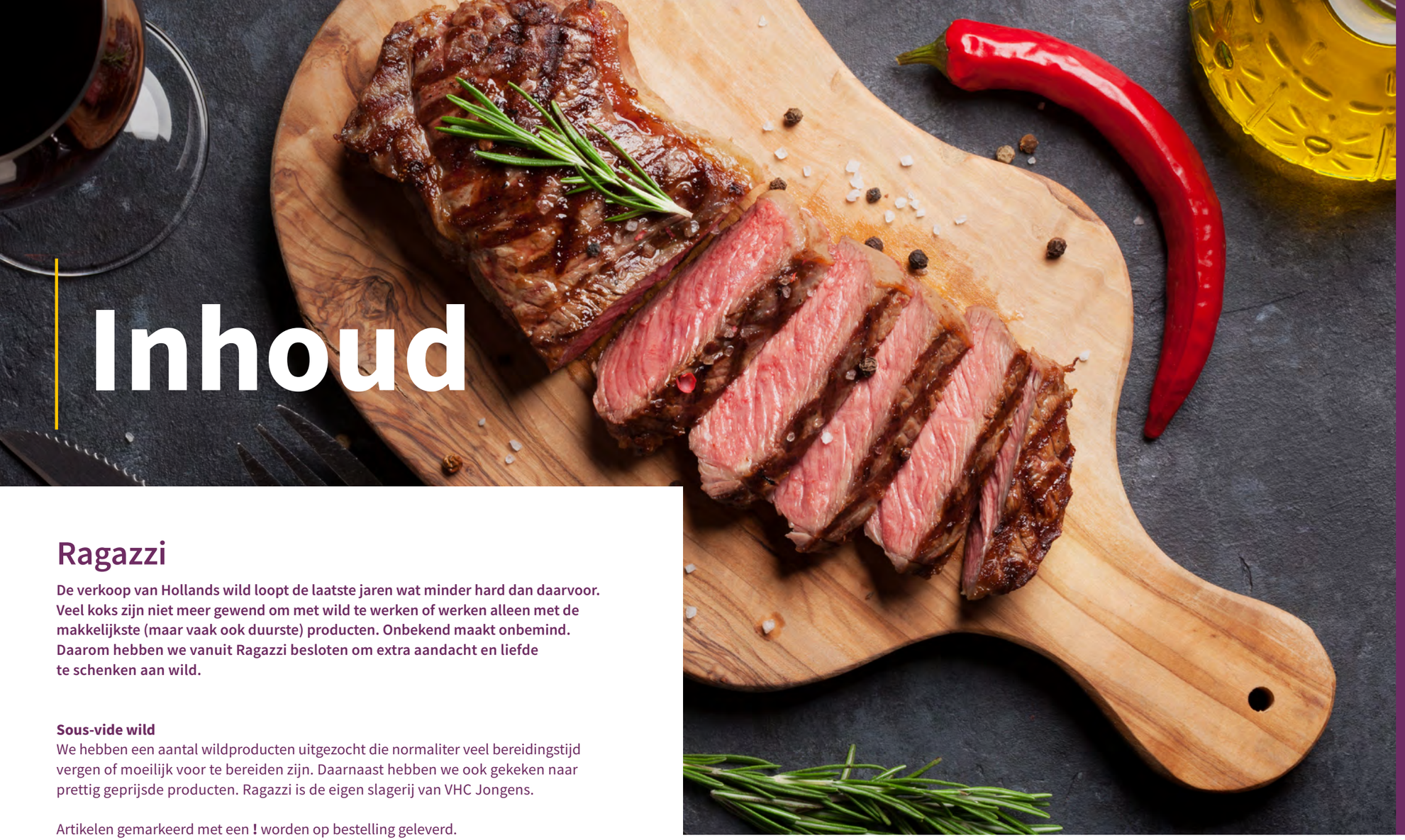

VHC
JONGENS
lekker
Wild

Inhoud



Ragazzi

De verkoop van Hollands wild loopt de laatste jaren wat minder hard dan daarvoor. Veel koks zijn niet meer gewend om met wild te werken of werken alleen met de makkelijkste (maar vaak ook duurste) producten. Onbekend maakt onbemind. Daarom hebben we vanuit Ragazzi besloten om extra aandacht en liefde te schenken aan wild.

Sous-vide wild
We hebben een aantal wildproducten uitgezocht die normaliter veel bereidingstijd vergen of moeilijk voor te bereiden zijn. Daarnaast hebben we ook gekeken naar prettig geprijsde producten. Ragazzi is de eigen slagerij van VHC Jongens.

Artikelen gemarkeerd met een **!** worden op bestelling geleverd.

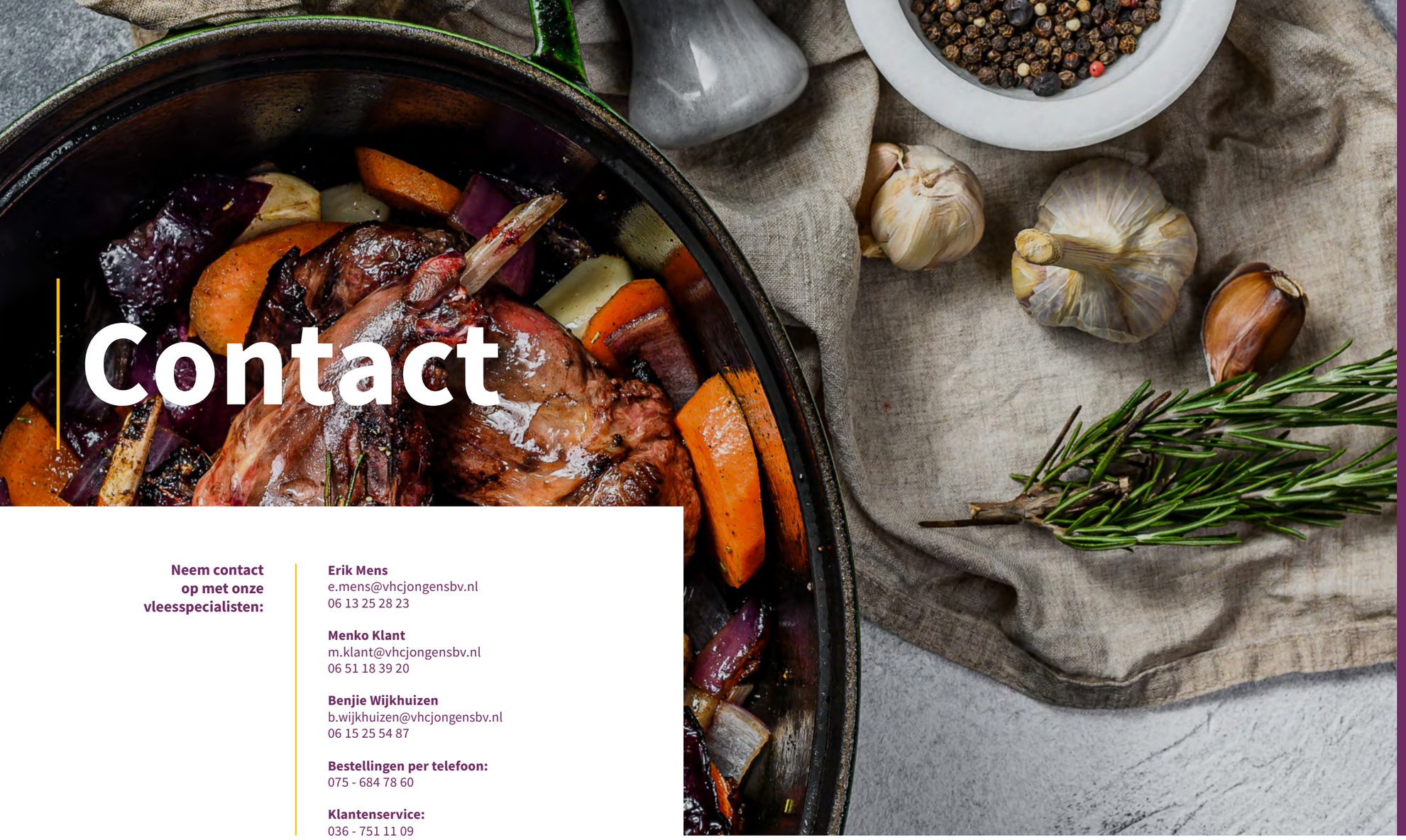
04 Contact
06 Wildkalender

Vederwild
08 Parelhoen & Franse kippen
10 Tamme eend, gans & overig Frans gevogelte
12 Recept - eendenborst
16 Hollandse & Engelse wilde vogels
18 Recept - fazant supreme

Grofwild
22 Ree & hert
24 Recept - hertenbiefstuk
28 Wild zwijn
30 Recept - Wild zwijn porchetta

Haarwild
34 Haas & konijn
36 Recept - wilde haas

Overig wild
40 Exotisch & overig wild
42 Wild van Wild
44 Sous-vide - kant & klaar



Contact

Neem contact op met onze vleesspecialisten:

Erik Mens
e.mens@vhcjongensbv.nl
06 13 25 28 23

Menko Klant
m.klant@vhcjongensbv.nl
06 51 18 39 20

Benjie Wijkhuizen
b.wijkhuizen@vhcjongensbv.nl
06 15 25 54 87

Bestellingen per telefoon:
075 - 684 78 60

Klantenservice:
036 - 751 11 09

COLOFON

Uitgever
VHC Jongens BV

Concept & realisatie:
Marketing VHC Jongens BV

Rechten
Niets uit deze uitgave mag, in welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

CONTACT

VHC Jongens BV
Ambacht 3
1511 JZ Oostzaan

vhcjongensbv.nl
075 - 684 30 55
info@vhcjongensbv.nl

VHC Jongens Almere
Versterkerstraat 12
1322 AP Almere

vhcjongensalmere.nl
036 - 751 11 09
info@vhcjongensalmere.nl

© 2025 VHC Jongens BV

Wildkalender

Op de wildkalender is te zien welk wild verkrijgbaar is ‘op afschot’. De jagers helpen tijdens het jachtseizoen bij de bestrijding van land- en bosbouwschade. Landbouwgewassen en jonge bosaanplant vormen voor veel dieren een aantrekkelijke voedselbron. Ze eten deze gewassen op, bevuilen en vertrappen ze en wroeten akkers om. Om de schade te beperken doen land- en bosbouwers een beroep op de jagers. Daarnaast worden jagers ingeschakeld bij het beheren van te grote populaties hoefdieren zoals ree, hert en everzwijn.

DIERSOORTEN	jan	feb	mrt	apr	mei	jun	jul	aug	sep	okt	nov	dec
edelhert	■	■						■	■	■	■	■
haas										■	■	■
kangeroe	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
konijn tam	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
reegeit	■	■	■									
reebok				■	■	■	■	■				
wild zwijn	■							■	■	■	■	■

DIERSOORTEN	jan	feb	mrt	apr	mei	jun	jul	aug	sep	okt	nov	dec
parelhoen/ franse kippen	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
duif tam/wild	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
eend tam	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
eend wild	■							■	■	■	■	■
fazant hen								■	■	■	■	■
fazant haan								■	■	■	■	■
gans tam	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
gans wild	op afschotvergunning											
patrijs roodpoot	■									■	■	■
patrijs	■									■	■	■

Parelhoen & **Franse kippen**



PARELHOEN & FRANSE KIPPEN

Parelhoen heeft een wat ‘wildere’ smaak dan kip. Het vlees is heel mager; daarom wordt bij het braden van parelhoen meestal wat spek gebruikt, zodat het vlees niet uitdroogt. De parelhoen is oorspronkelijk afkomstig uit Afrika en was al geliefd bij de Romeinen.

Parelhoenders zijn het hele jaar verkrijgbaar.
! = vrijdag voor 12.00 besteld, woensdag in huis.

! Kalkoen heel
1 stuk (diverse gewichten)
bestelling op aanvraag
art.nr. 3340495

Kalkoenfilet heel
1 stuk à ca.1 kg
art.nr. 3342657

Kalkoenfilet geportioneerd
pak 10 stuks à ca. 90 gr
art.nr. 3340859

Kalkoengehakt 2 x 3 mm
zak à 1 kg
art.nr. 3342631

Maiskipfilet Supreme
pak 2 stuks à ca. 180 gr
art.nr. 3340023

Maiskip filet met vel
Doos 10 stuks à ca. 160 gr
art.nr. 3340388

! Poulet Noir
doos 4 stuks à ca. 2,1 kg
art.nr. 3342467

! Poulet de Bresse
doos 2 stuks à 2,25 kg
art.nr. 3340502

! Parelhoenfilet met vel
pak 1 stuk à ca. 130 gr
art.nr. 3341584

Parelhoen heel
doos 10 stuks à ca. 1,2 kg
art.nr. 3341609

Parelhoenfilet Supreme
pak 2 stuks à ca. 180 gr
art.nr. 3342904

Parelhoenbout zonder rug
pak 5 stuks à ca. 175 gr
art.nr. 3341592

! Poussin half ontbeend
pak 10 stuks à ca. 350 gr
art.nr. 3342706

! op bestelling



Tamme eend, gans & **overig Frans gevogelte**

TAMME EEND, GANS & OVERIG FRANS GEVOGELTE

Rechtstreeks vanuit Frankrijk halen wij onze tamme eenden, waar de eenden in vrijheid worden gekweekt om de kwaliteit te waarborgen. De fijne smaak van eend wordt zeer gewaardeerd. Tamme eend kan worden gebraden of geroosterd, maar de meest gangbare producten zijn filet de canard en filet de canette. Minder bekend, maar minstens zo smakelijk, zijn de boutjes die uitstekend te konfijten zijn.

! = vrijdag voor 12.00 besteld, woensdag in huis.

jan feb mrt apr mei jun jul aug sep okt nov dec

! Tamme eend mieral heel
doos 5 stuks à ca. 2 kg
art.nr. 3340528

Eendenborstfilet Canette
pak 2 stuks à ca. 200 gr
art.nr. 3342582

Eendenborstfilet Magret de Canard
pak 1 stuk à ca. 350 gr
art.nr. 3342607

Eendenbout Canette
pak 2 stuks à ca. 200 gr
art.nr. 3340073

Eendenbout Canard
pak 2 stuks à ca. 325 gr
art.nr. 3342714

Eendenlever Frans
1 stuk à ca. 600 gr
art.nr. 3341279

Eendenlever plak 40-60 gr (dv)
doos à 1 kg
art.nr. 3340297

Eendenlever plak 40-60 gr (dv)
doos à 5 kilo
art.nr. 3342285

Eendenborst gerookt
pak 1 stuk à ca. 500 gr
art.nr. 3340601

Eendenbout geconfijt
blik 12 stuks à 3800 gr
art.nr. 3342079

Eendenlever Hongaars
1 stuk à ca. 500 gr
art.nr. 3342524

Eendenborst rollade gerookt
1 stuk à 700 gr
art.nr. 3340263

Eenden karkas Frankrijk
doos à 5 kg
art.nr. 3341287

Eendenvet
emmer à 1 kg
art.nr. 3342045

Kwartel heel/panklaar
1 stuk à 200 gr
art.nr. 3342417

Wilde gans panklaar
1 stuk à ca. 2 kg
art.nr. 3341758

Wilde gans filet zonder vel
pak 1 stuk à ca. 350 gr
art.nr. 3341766

! Kwartelfilet met vel
pak 10 stuks à ca. 30 gr
art.nr. 3341550

Kwartelboutjes
pak 20 stuks à ca. 25 gr
art.nr. 3341568

! Kwartel half ontbeend
pak à 2 stuks
art.nr. 3342053

! Anjou duif naakt
doos 8 stuks à ca. 500 gr
art.nr. 3340015

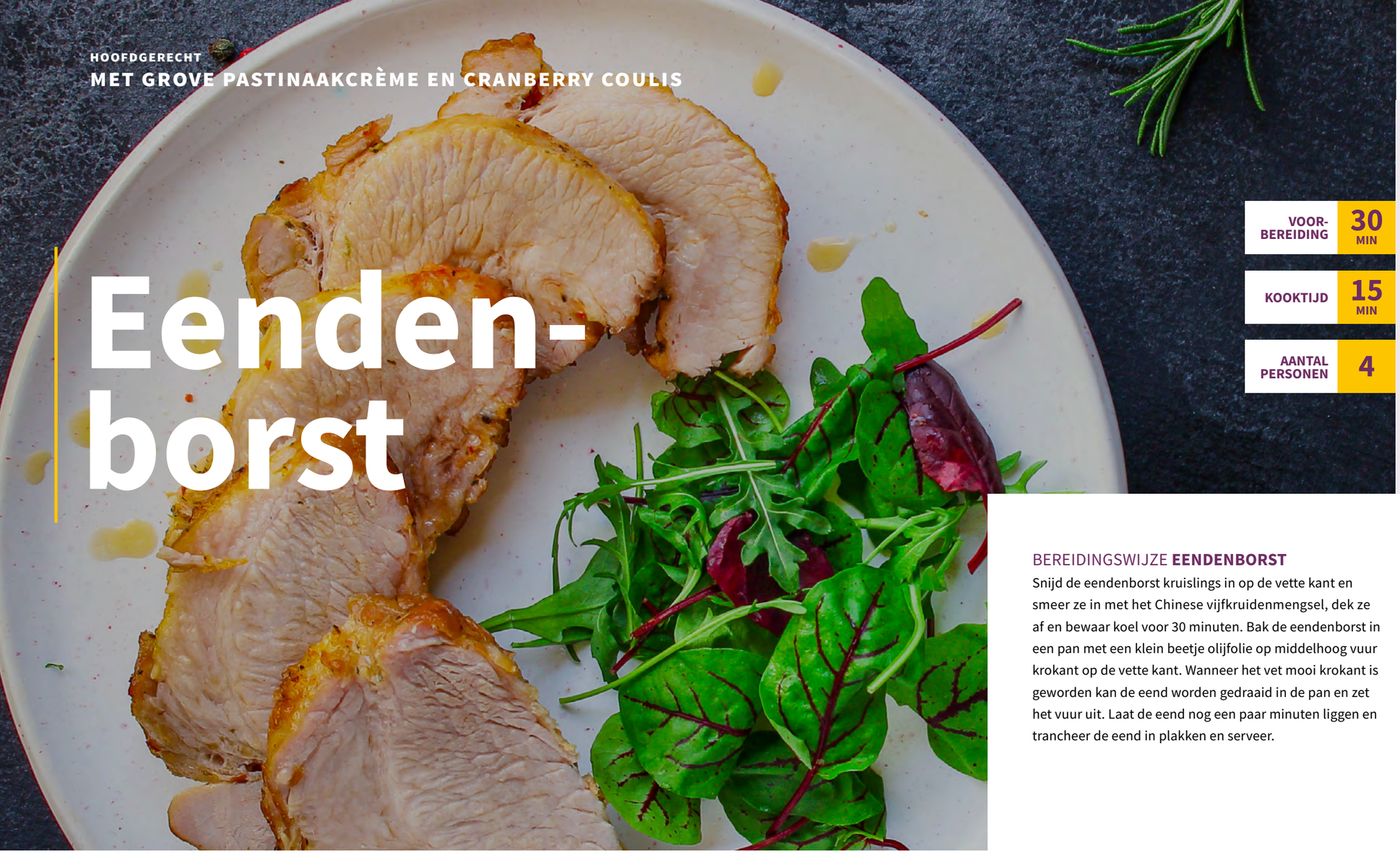
Anjou duif karkas (dv)
doos 1 stuk à ca. 5 kg
art.nr. 3341245

! op bestelling

HOOFDGERECHT

MET GROVE PASTINAAKCRÈME EN CRANBERRY COULIS

Eenden-borst



VOOR-BEREIDING	30 MIN
KOOKTIJD	15 MIN
AANTAL PERSONEN	4

Hoe te bereiden

BEREIDINGSWIJZE **EENDENBORST**

Snijd de eendenborst kruislings in op de vette kant en smeer ze in met het Chinese vijfkruidenmengsel, dek ze af en bewaar koel voor 30 minuten. Bak de eendenborst in een pan met een klein beetje olijfolie op middelhoog vuur krokant op de vette kant. Wanneer het vet mooi krokant is geworden kan de eend worden gedraaid in de pan en zet het vuur uit. Laat de eend nog een paar minuten liggen en trancheer de eend in plakken en serveer.

BEREIDINGSWIJZE **GROVE PASTINAAKCRÈME**

Schil de pastinaak en snijd ze in grove stukken. Verwarm de melk met dezelfde hoeveelheid water en zout. Voeg de pastinaak toe en laat dit 8 minuten zachtjes doorkoken. Giet de pastinaak af en stoom deze droog in de pan. Stamp de pastinaak met een pureestamper en breng het geheel op smaak met roomboter, peper en zout.

BEREIDINGSWIJZE **CRANBERRY COULIS**

Verwarm het sap en de suiker en laat dit 5 minuten zachtjes doorkoken. Voeg de cranberry's toe en laat deze 2 minuten mee pruttelen. Zet het vuur uit en bewaar voor doorgifte.

Welke
ingrediënten

INGREDIËNTEN
EENDENBORST

2 stuks eendenborst
Magret de Canard
Chinees vijfkruidenmengsel
(five spice)

INGREDIËNTEN
GROVE PASTINAAKCRÈME

1 kilo pastinaak
± 50 gr roomboter
500 ml melk
Zout
Peper uit molen

INGREDIËNTEN
CRANBERRY COULIS

350 gr cranberry's
250 gr kristalsuiker
150 ml cranberrysap
½ kaneelpijp
1 blaadje verse laurier



Wat
drinken we erbij



De Toitskloof Quest One
Druif: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot
Streek: Bredekloof
Art.nr.: 0890550

Altanza Crianza Rioja
Druif: Tempranillo
Land: Spanje
Streek: Rioja
Art.nr.: 0820028

Hollandse & **Engelse wilde vogels**



HOLLANDSE & ENGELSE WILDE VOGELS

Wilde fazant is een ware delicatesse. Vooral als het dier zich zijn hele leven tegoed heeft gedaan aan bessen en kruiden, is het vlees heel aromatisch. Het combineert uitstekend met salie, rozemarijn en parmaham. Fazant bereiden is niet ingewikkeld en de smaak is fantastisch. Indien nodig kan de fazant gebardeerd worden, of braad alleen de filets als een kipfilet. Bereid de borstdelen idealiter aan het karkas, het vlees wordt er lekkerder door.

! = ma voor woe, di voor do, woe voor vrij etc.

Wilde eend (kooi)
1 stuk à ca. 500 gr
art.nr. 3342540

Wilde eend (schiet)
1 stuk à ca. 500 gr
art.nr. 3342558

Wilde eend filet met vel
pak 2 stuks à ca. 110 gr
art.nr. 3341724

Wilde eendenboutjes (dv)
pak 10 stuks à ca. 70 gr
art.nr. 3340651

Houtduif panklaar
1 stuk à ca. 275 gr
art.nr. 3341336

Houtduif filet met vel
pak 2 stuks à ca. 60 gr
art.nr. 3340429

Houtduif karkas (dv)
doos 1 stuk à ca. 10 kg
art.nr. 3342649

Roodpoot patrijs panklaar
1 stuk à ca. 250 gr
art.nr. 3341659

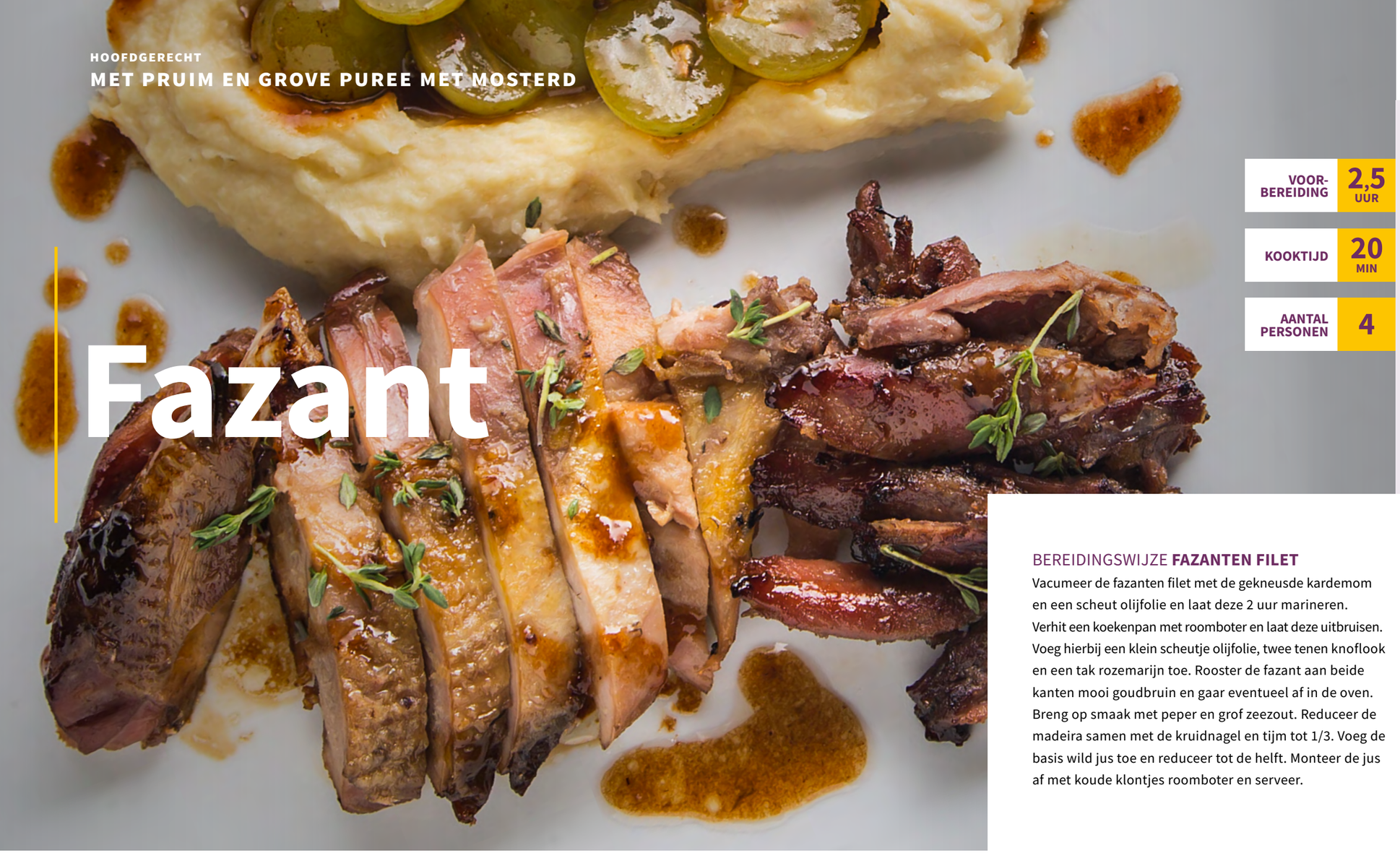
Roodpoot patrijsfilet met vel
pak 2 stuks à ca. 80 gr
art.nr. 3341641

Fazant haan heel
1 stuk à ca. 850 gr
art.nr. 3340510

Fazant hen heel
1 stuk à ca. 700 gr
art.nr. 3340536

Fazantfilet met vel
pak 1 stuk à ca. 150 gr
art.nr. 3340130

Fazantenbout gepeesd
pak 5 stuks à ca. 150 gr
art.nr. 3340049



HOOFDGERECHT

MET PRUIM EN GROVE PUREE MET MOSTERD

Fazant

VOOR-BEREIDING	2,5 UUR
KOOKTIJD	20 MIN
AANTAL PERSONEN	4

Hoe te bereiden

BEREIDINGSWIJZE **FAZANTEN FILET**

Vacumeer de fazanten filet met de gekneusde kardemom en een scheut olijfolie en laat deze 2 uur marineren. Verhit een koekenpan met roomboter en laat deze uitbruisen. Voeg hierbij een klein scheutje olijfolie, twee tenen knoflook en een tak rozemarijn toe. Rooster de fazant aan beide kanten mooi goudbruin en gaar eventueel af in de oven. Breng op smaak met peper en grof zeezout. Reduceer de madeira samen met de kruidnagel en tijm tot 1/3. Voeg de basis wild jus toe en reduceer tot de helft. Monteer de jus af met koude klontjes roomboter en serveer.

BEREIDINGSWIJZE **PRUIM**

Kook de wijn, rode port, bruine suiker, kaneel pijp en jeneverbes in tot 1/3. Halveer de pruimen en verwijder de pit. Marineer de pruimen voor 1 uur in de rode wijn marinade.

BEREIDINGSWIJZE **GROVE PUREE**

Schil de aardappelen, halveer ze en zet op met koud water en een snuf zout. Wanneer de aardappelen gaar zijn, deze afgieten en droog stomen. Voeg de roomboter, volle melk, peper, zout, nootmuskaat en grove mosterd toe. Stamp de puree voorzichtig, maar hou wat grof. Controleer de smaak en zet apart.

Welke
ingrediënten

INGREDIËNTEN
FAZANTEN FILET

4 fazanten filet
4 dl wild jus Joost & Paul
40 gr koude klontjes roomboter
10 gekneusde kardemom peulen
30 gr olijfolie
1 tak rozemarijn
2 dl madeira
2 knoflook tenen
Kruidnagel
Tijm

INGREDIËNTEN
PRUIM

1,5 dl rode wijn
1,5 dl rode port
1 kaneelpijp
8 pruimen
Bruine suiker
Jeneverbes

INGREDIËNTEN
GROVE PUREE

800 gr Doré aardappelen
100 gr roomboter
Volle melk
Nootmuskaat
2 eetlepels grove mosterd

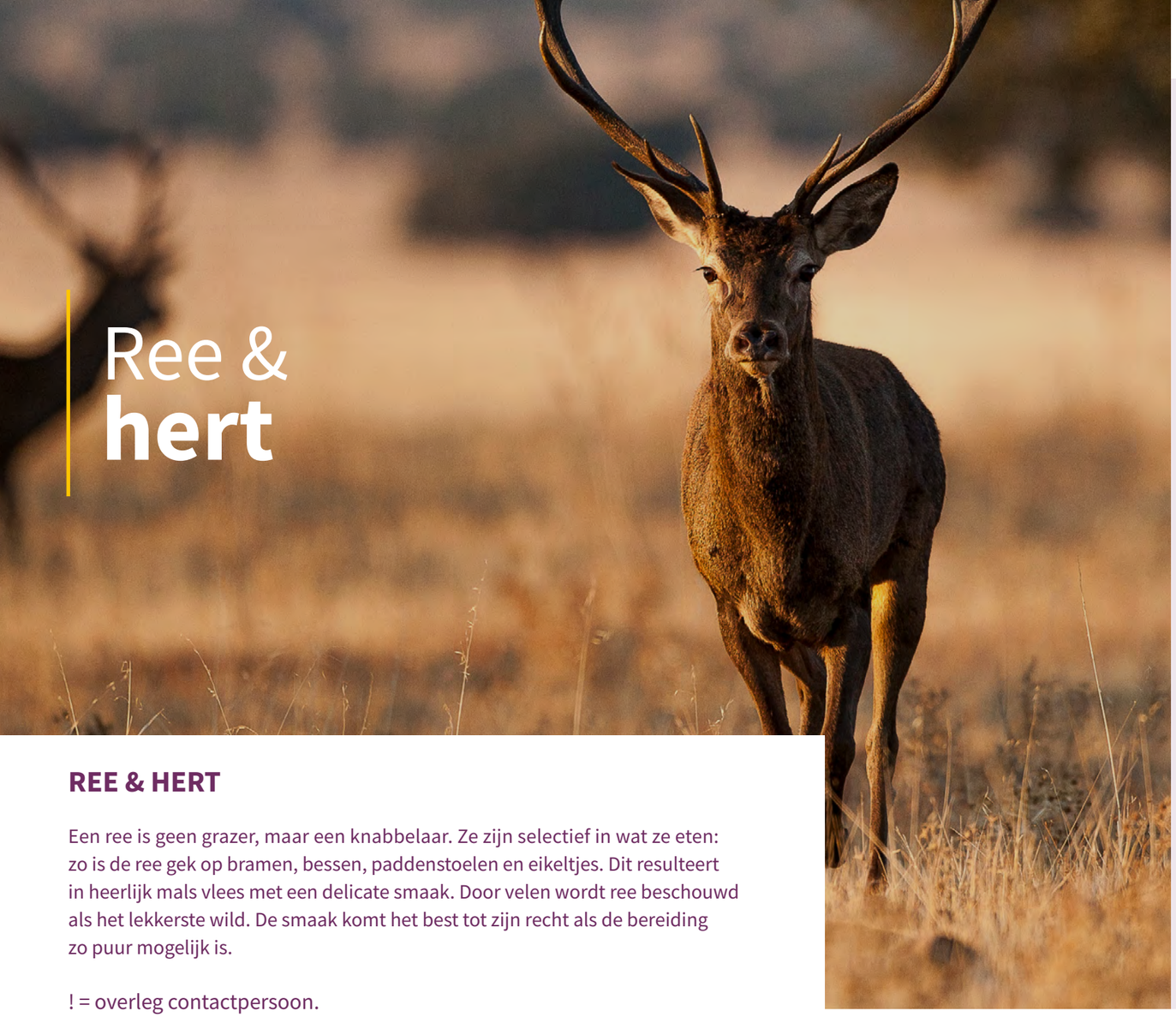


Wat
drinken we erbij



Olivier Boussard Bourgogne Rouge, Cuvee Margot
Druif: Pinot Noir
Streek: Bourgogne
Art.nr.: 0892077

Karl Pfaffman
Druif: Spätburgunder
Streek: Pfalz
Art.nr.: 0820549



Ree & **hert**

REE & HERT

Een ree is geen grazer, maar een knabbelaar. Ze zijn selectief in wat ze eten: zo is de ree gek op bramen, bessen, paddenstoelen en eikeltjes. Dit resulteert in heerlijk mals vlees met een delicate smaak. Door velen wordt ree beschouwd als het lekkerste wild. De smaak komt het best tot zijn recht als de bereiding zo puur mogelijk is.

! = overleg contactpersoon.

! Hert rug heel met been
1 stuk à ca. 8 kg
art.nr. 3340560

! Hert bout heel met been
1 stuk à ca. 7 kg
art.nr. 3343069

Hertenrugfilet met vlies
1 stuk à ca. 2 kg
art.nr. 3341170

Hertenbout 4 technische delen zonder vlies
pak per kg
art.nr. 3340057

Hertenbiefstuk
pak 1 stuk à ca. 160 gr
art.nr. 3340685

Hertenbiefstuk
pak 1 stuk à ca. 180 gr
art.nr. 3340685

Hertenbiefstuk
pak 1 stuk à ca. 200 gr
art.nr. 3340685

Hertensucade
1 stuk à ca. 700 gr
art.nr. 3340940

Wild karkas (dv)
doos 1 stuk à ca. 10 kg
art.nr. 3342681

Herten ossobuco gezaagd
zak à 1 kg
art.nr. 3340479

Herten procureur
1 stuk à ca. 1 kg
art.nr. 3342699

Hertencarpaccio gerookt
1 stuk à ca. 1 kg
art.nr. 3341857

Hertenham gerookt
1 stuk à ca. 650 gr
art.nr. 3341865

Reerugfilet met vlies
2 stuks à ca. 500 gr
art.nr. 3340370

Reerug heel/met been
1 stuk à ca. 2 kg
art.nr. 3341617

Reebout met been
1 stuk à ca. 2 kg
art.nr. 3341625

Reeschouder met been
1 stuk à ca. 1 kg
art.nr. 3341633

Reegoulash
pak per kg
art.nr. 3340619

Hertenfilet ongevliesd
ca. 1,8 kg
art.nr. 3342756

! Hertenhaasjes
ca. 800 gr
art.nr. 3340643

! Hertenzadelfilet gevliesd
ca. 1 kg
art.nr. 3340669

! Herten frenched rack 10 ribs
ca. 1,3 kg
art.nr. 3340700

! Hertenbout 4 technische delen, gevliesd
ca. 5 kg
art.nr. 3340734

! Hertengoulash edel gesneden
ca. 1 kg
art.nr. 3340487

Hert carpaccio gesneden (dv)
pak 10 stuks à ca. 80 gr
art.nr. 3342368

Wild trio hert/zwijn/haas
pak 1 stuk à ca. 3 x 60 gr
art.nr. 3340552

! Hertenvlees uit Nieuw-Zeeland op bestelling

HOOFDGERECHT

MET ZOETE AARDAPPELPUREE EN KASTANJE PADDENSTOEL

Herten-biefstuk



VOOR-BEREIDING	30 MIN
KOOKTIJD	15 MIN
AANTAL PERSONEN	4

Hoe te bereiden

BEREIDINGSWIJZE **HERTENBIEFSTUK**

Verwarm de olijfolie en voeg de boter toe. Laat de boter uitbruisen. Peper en zout de biefstukken aan beide kanten. Braad de biefstukken ongeveer 2 à 3 minuten op gecontroleerd vuur aan beide kanten. Draai ze daarna aan beide kanten en braad ze voor ongeveer 1 minuut. Haal het vlees uit de pan en laat het rusten. Trancheer het vlees in plakken en maak het vlees af met peper uit de molen en een snufje zout.

BEREIDINGSWIJZE **ZOETE AARDAPPELPUREE**

Schil de zoete en Doré aardappels en verdeel ze in een pan. Vul de pan tot de aardappels net onder koud water staan en voeg zout toe. Breng ze aan de kook totdat ze gaar zijn en giet ze af. Stoom de aardappelen droog en stamp ze met de pureestamper. Knijp de puree door een pureeknijper en maak dit aan samen met de boter, jus d'orange, peper, zout en nootmuskaat.

BEREIDINGSWIJZE **KASTANJE PADDENSTOEL**

Verwijder de onderkant van de stelen en snijd de paddenstoel elk in 4 parten. Snipper de sjalot en de knoflook fijn. Snijd de bieslook ragfijn. Verwarm een koekenpan met een scheut olijfolie. Wanneer de olie warm is geworden, kunnen de paddenstoelen in de pan worden toegevoegd. Bak ze kort, draai het vuur laag en voeg de sjalot en knoflook toe. Voeg de boter toe en breng deze op smaak met peper uit de molen en zout. Voeg als laatste de bieslook toe.

Welke
ingrediënten

INGREDIËNTEN
HERTENBIEFSTUK

4 x 180 gr hertenbiefstuk
Peper uit de molen
Roomboter
Olijfolie
Zout

INGREDIËNTEN
ZOETE AARDAPPELPUREE

Zoete aardappel
Water
Jus d'orange
Doré aardappel
Zout en peper uit de molen
Nootmuskaat

INGREDIËNTEN
KASTANJE PADDENSTOEL

Kastanje paddenstoel
Sjalot
Bieslook
Boter
Knoflook



Wat
drinken we erbij



Vega Clara, Mario
Druif: Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Streek: Ribera Del Duero
Art.nr.: 0820630

Monte Antico Rosso Toscana
Druif: Sangiovese, Merlot
Streek: Toscane
Art.nr.: 0880064

Wild **zwijn**



WILD ZWIJN

Het everzwijn is de voorouder van ‘onze’ tamme varkens. Het zijn intelligente en actieve dieren. Het vlees is dan ook magerder dan dat van het varken. Everzwijn VIT is 100% puur scharrelvlees met een duidelijke herkomst. De bijzondere wildsmaak van het everzwijn is te danken aan de gevarieerde voeding van deze omnivoor. Beukenootjes, kastanjes, knollen, kruiden, torren en slakken staan dagelijks op het menu van deze alleseters.

Wild zwijn filet geportioneerd
gewicht naar wens
art.nr. 3341740

Wild zwijn filet met vlies
1 stuk à ca. 1 kg
art.nr. 3341732

Wild zwijn procureur
1 stuk à ca. 800 gr
art.nr. 3340007

Wild zwijn goulash
pak à 1 kilo
art.nr. 3340768

Wild zwijn ham gerookt
1 stuk à ca. 700 gr
art.nr. 3342227

Wildtrio hert/zwijn/haas
pak 1 stuk à ca. 3 x 60 gr
art.nr. 3340552

HOOFDGERECHT

MET GEBAKKEN PEER EN JUS MET WITTE CHOCOLADE

Wild zwijn porchetta



VOOR-BEREIDING	10 MIN
KOOKTIJD	20 MIN
AANTAL PERSONEN	4

Hoe te bereiden

BEREIDINGSWIJZE **WILD ZWIJN PORCHETTA**

Verhit een grillpan. Smeer beide kanten van de porchetta licht in met olijfolie, peper en zout. Gril de porchetta aan beide kanten. Maak de porchetta eventueel af in een oven op 180°C graden tot het de juiste temperatuur heeft gekregen om te kunnen serveren.

BEREIDINGSWIJZE **GEBAKKEN PEER**

Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis. Bak de peren op middelmatig vuur in een koekenpan aan beide kanten tot ze mooi kleuren. Voeg de rietsuiker toe en blus af met de Poire Williams. Voeg vervolgens 1 dl wildjus toe en reduceer de jus tot een plakkerige stroop, zodat deze mooi aan de peren blijft plakken.

BEREIDINGSWIJZE **WILDJUS MET WITTE CHOCOLADE**

Verwarm 2 dl van de wildjus tot tegen het kookpunt en haal de pan van het vuur. Roer de witte chocolade callets door de jus en roer het geheel glad.

Welke
ingrediënten

INGREDIËNTEN
WILD ZWIJN PORCHETTA

4 plakken van 180 gr
wild zwijn Porchetta
sous-vide gegaard

INGREDIËNTEN
GEBAKKEN PEER

6 Conference peren
1 eetlepel rietsuiker
1 dl wildjus van Joost & Paul
Poire Williams

INGREDIËNTEN
WILDJUS MET WITTE CHOCOLADE

2 dl wildjus van Joost & Paul
75 gr witte chocolade callets



Wat
drinken we erbij

Waldschutz Blauer Zweigelt am Fels
Druif: Blauer Zweigelt
Streek: Wagram
Art.nr.: 0820359

Petit Maurice Merlot
Druif: Merlot
Streek: Languedoc
Art.nr.: 0890279



Haas & **konijn**



HAAS & KONIJN

‘Karakteristiek’ is wellicht de beste omschrijving voor vlees van de haas. Het dier leeft voornamelijk van grassen en wilde kruiden en vult dit dieet aan met knoppen, zaden, twijgen en diverse landbouw-gewassen.
Het vlees van de haas is donkerrood en bijzonder mager. De diverse delen van de haas vragen om verschillende bereidingswijzen die de uitgesproken smaak tot zijn recht laten komen.

Let op: ma voor woe, di voor do, woe voor vrij etc.

Hazenbout gevliesd Hollands
1 stuk à ca. 375 gr
art.nr. 3341352

Hazenrug filet Argentijns
pak 6 stuks à 50-80 gr
art.nr. 3341378

Hazenrug gevliesd Hollands
1 stuk à ca. 600 gr
art.nr. 3341360

Hazenbout gevliesd Argentijns
pak 2 stuks à ca. 375 gr
art.nr. 3340081

Hazenrug gevliesd Argentijns
pak 1 stuk à ca. 650 gr
art.nr. 3340106

Hazenrugfilet Argentijns
pak 8 stuks à ca. 130 gr
art.nr. 3340099

Hazenbout goulashvlees
pak à 2,5 kg
art.nr. 3341386

Tamme konijnenbout
doos 5 kilo à 175-225 gr
art.nr. 3341683

Tamme konijnenbout Frans
bak 6 stuks à ca. 250 gr
art.nr. 3341708

Tamme konijnenbout
doos 5 kilo à 275-325 gr
art.nr. 3341691

Tamme konijnenrugfilet met vlies
pak 10 stuks à ca. 90 gr
art.nr. 3341716



HOOFDGERECHT
AU VIN ROUGE

Wilde haas

VOOR-BEREIDING	15 MIN
KOOKTIJD	2 UUR
AANTAL PERSONEN	4

Hoe
te bereiden

BEREIDINGSWIJZE **WILDE HAAS**

Verhit de boter in een stoofpan en laat deze uitbruisen. Rooster de haas (delen) rondom aan, voeg de spekblokjes toe en bak deze even mee. Vervolgens kan de bloem erbij en 2 minuten zachtjes mee verhit worden. Blus af met de bouillon en wijn. Voeg de kruiden, knolselderij, wortel en knoflook toe en breng deze gecontroleerd tot aan het kookpunt. Zet de deksel half op de pan en laat de haas 2 uur zachtjes onder het kookpunt garen. Serveer met een kruidenpuree en lak de haas af met de eigen jus.

Welke
ingrediënten

INGREDIËNTEN
WILDE HAAS

1 wilde haas verdeeld in delen (±1500 gr)
4 dl rode wijn
2 dl runderbouillon
75 gr boter
50 gr bloem
2 tenen knoflook
300 gr knolselderij carré gesneden
300 gr wortel carré gesneden
1 rode ui in halve ringen
2 laurierbladen
6 kardemom
1/2 kaneelpijp
8 jeneverbessen
150 gr spekblokjes
20 gr bladpeterselie



Wat
drinken we erbij



Domaine de Marotte, Cuvee Eline Rouge
Druif: Syrah Mouvedere, Grenache Noir
Streek: Rhone
Art.nr.: 0820846

Galiani Primitivo
Druif: Primitivo
Streek: Puglia
Art.nr.: 0884842

Exotisch & **overig wild**



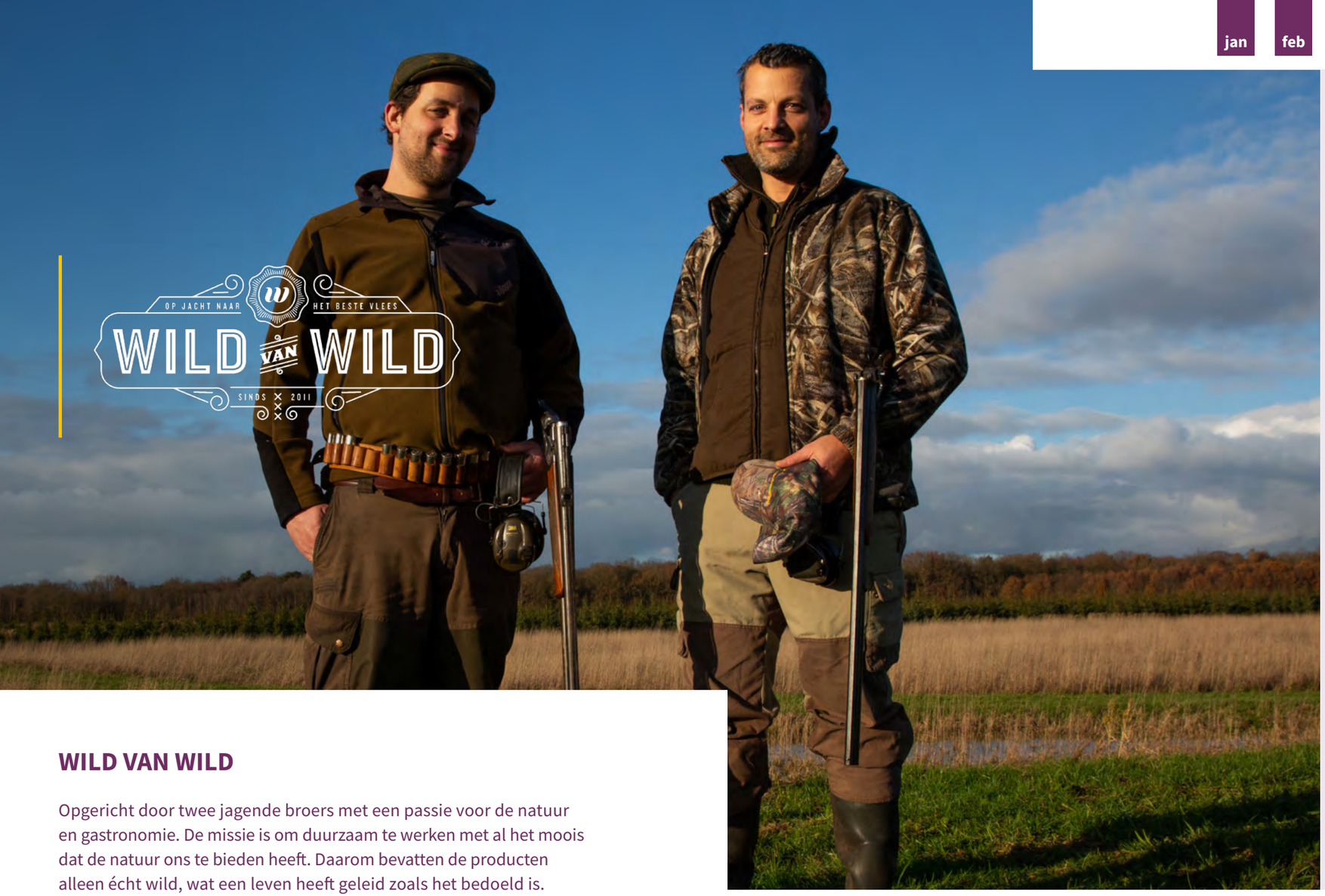
Kangoeroe-entrecôte (dv)
pak à 5 stuks à ca. 200 gr
art.nr. 3341419

Rund/Kangoeroe gehakt 80/20 3 mm
pak per kilo
art.nr. 3342855

Struisvogelbiefstuk
pak 1 stuk à ca. 180 gr
art.nr. 3341675

EXOTISCH & OVERIG WILD

Kangoeroevlees is donkerrood en bevat slechts 2% vet, wat het een magere vleessoort maakt. Dit wild kan worden gegrild, gesmoord, gekookt of gebraden. Vanwege het lage vetgehalte dient kangoeroevlees hoogstens medium bereid te worden. Anders wordt het zeer droog en hard. De dieren leven vrij in het uitgestrekte Australië en worden bejaagd om hun aantallen onder controle te houden. Alleen de mannetjesdieren worden geschoten. Het vlees is 100% puur natuur.



WILD VAN WILD

Opgericht door twee jagende broers met een passie voor de natuur en gastronomie. De missie is om duurzaam te werken met al het moois dat de natuur ons te bieden heeft. Daarom bevatten de producten alleen écht wild, wat een leven heeft geleid zoals het bedoeld is.

Droge worst hert chili
1 stuk à 100 gr
art.nr. 3342847

Kasekrainer wild
pak 20 stuks à 75 gr
art.nr. 3340437

Rookworst wild
pak 10 stuks à 175 gr
art.nr. 3342037

Paté wild cognac
1 stuk à 1 kilo
art.nr 3341154

Gans rillettes
blik à 90 gr
art.nr. 3342251

Bitterbal van hert/bier
doos 54 stuks à 30 gr
art.nr. 3343027

Pastrami van gans
1 stuk à 300 gr
art.nr. 3341162

Grillworst wild jalapeño/cheddar
1 stuk à 200 gr
art.nr. 3342920



Sous-vide **kant & klaar**

SOUS-VIDE - KANT & KLAAR

Opgericht door twee jagende broers met een passie voor de natuur en gastronomie. De missie is om duurzaam te werken met al het moois dat de natuur ons te bieden heeft. Daarom bevatten de producten alleen écht wild, wat een leven heeft geleid zoals het bedoeld is.

jan feb mrt apr mei jun jul aug sep okt nov dec

PATÉ

Wildzwijnpaté cognac
1 stuk à 1 kilo
art.nr. 3342235

Fazantenpaté armagnac
1 stuk à 1 kilo
art.nr. 3341302

Reepaté armagnac
1 stuk à 1 kilo
art.nr. 3342243

GECONFIJT

Fazantenbout geconfijt
10 stuks à ca. 140 gr
art.nr. 3340247

Wilde eendenbout geconfijt
10 stuks à ca. 65 gr
art.nr. 3340453

Eendenbout geconfijt
10 stuks à ca. 175 gr
art.nr. 3340627

Kwartelboutjes geconfijt
25 stuks à ca. 20 gr
art.nr. 3342889

Eendenbout geconfijt
blik 12 stuks à 3800 gr
art.nr. 3342079

Eendenrillette geconfijt
1 stuk à 1 kilo
art.nr. 3342409

FOIE ROYALE

Eendenlever
rol à 750 gr
art.nr. 3341261

Eendenlever
rol à 125 gr
art.nr. 3340403

STOOF (KANT & KLAAR)

Hazenpeper in wildsaus
doos 2 stuks à 2 kg
art.nr. 3340461

Ree stoofschotel in saus
doos 2 stuks à 2 kg
art.nr. 3340255

JUS

Wildjus Joost & Paul
pak à 1 liter
art.nr. 3342946

Kippenjus Joost & Paul
pak à 1 liter
art.nr. 2310150

Parelhoenjus Joost & Paul
pak à 1 liter
art.nr. 3342954

Wilde eenden jus Joost & Paul
pak à 1 liter
art.nr. 3342962

SPECIALITEITEN

Maiskipfile supreme steranijs kant & klaar
pak 4 stuk à 800 gr
art.nr. 3340221

Pollo 'al mattone' kant & klaar
pak 1 stuk à ca. 450 gr
art.nr. 3342532

Grillkip roadkill kant & klaar
pak 1 stuk à ca. 675 gr
art.nr. 3342566

Poussin 'miso' kant & klaar
pak 1 stuk à 375 gr
art.nr. 3340205

Gildehoenbout citroen/thijm kant en klaar
pak 5 stuks à 300 gr
art.nr. 3340635

Parelhoen supreme steranijs kant en klaar
pak 6 stuks à 180 gr
art.nr. 3340932

Poussin heel Provencaals kant en klaar
pak 1 stuk à 450 gr
art.nr. 3343001

Wild zwijn sporchetta kant & klaar
pak 1 stuk à 800 gr
art.nr. 3342277

VHC JONGENS

DEZE FOLDER IS EEN UITGAVE VAN VHC JONGENS BV

VHC Jongens BV is dé totaalleverancier van de horecamarkt. Wij weten als geen ander dat kwaliteit, service, snelheid en een scherpe prijsstelling behoren tot de belangrijkste waarden in onze branche. Vanuit ons moderne groothandelscentrum kunnen wij onze klanten bedienen in en groot gedeelte van Nederland en met name de westkant. Doordat wij 24 uur per dag werken, kunnen wij elk soort horecaondernemer flexibel, snel en compleet op maat ontzorgen.

VHC Jongens BV
Ambacht 3
1511 JZ Oostzaan

VHC Jongens Almere
Versterkerstraat 12
1322 AP Almere

075 684 30 55
vhcjongensbv.nl

