



LIMOUSIN-OOST

DE LIM-BABY BOOM

BOEUF BOURGUIGNON!

INGREDIËNTEN

750 g ribblappen, in stukken van 2 x 2 cm
2 uien, in ringen
250 g winterpeen, in plakjes
3 tenen knoflook, in plakjes
750 ml rode volle wijn
180 g gerookt ontbijtspek
1 blikje tomatenpuree (70 g)
2 takjes verse tijm
2 laurierblaadjes
20 g verse peterselie
250 g champignons, schoongemaakt
1 potje zilveruitjes (340 g)

BEREIDING

1. Meng in een kom het rundvlees met de ui, winterpeen en knoflook en schenk de wijn erover. Laat minimaal 2 uur afgedekt in de koelkast marineren. Neem 30 min. voor gebruik uit de koelkast. Schep het vlees vlak voor gebruik uit de marinade en dep droog met keukenpapier.
2. Snijd het ontbijtspek in reepjes en bak het in een braadpan zonder olie of boter op laag vuur in 10 min. uit. Schep uit de pan.
3. Doe het rundvlees in de pan en bak het goudbruin in het spekvet. Schep uit de pan.
4. Schep de groenten uit de marinade, doe in dezelfde pan en bak zachtjes 5 min. Voeg de tomatenpuree toe en bak 1 min. mee. Voeg het rundvlees, het spek en de marinade toe en breng zachtjes aan de kook.
5. Bind ondertussen de tijm, laurierblaadjes en de helft van de peterselie bij elkaar met een stukje keukentouw. Voeg dit bouquet garni toe aan het vlees en de groenten. Laat de inhoud van de pan 2,5 uur zachtjes stoven.
6. Voeg de champignons toe. Laat de zilveruitjes uitlekken en doe deze erbij. Laat het vlees en de groenten nog 30 min. stoven. Is het vlees dan nog niet mals, stoof dan nog 30 min.
7. Snijd de blaadjes van de rest van de peterselie fijn en strooi over de boeuf bourguignon.

LIMOSIN(E) KRAAMKAMERS

Wij zijn trots om te melden dat de uitbreiding van onze Limousin-stalling succesvol is afgerond. De nieuwe stralling voor onze stieren en de 3 kraamkamers mogen met recht limousine sized genoemd worden. De dieren hebben veel ruimte, rust en liggen in een lekker warm dik pak stro.

De stalling niet alleen prettig voor de dieren, maar ook voor onszelf erg veilig om in te werken, omdat de dieren eenvoudig even vastgezet kunnen worden. Met deze nieuwe stalling geven wij een extra zet aan het dierwelzijn en kwaliteit van dier en vlees.

SUCCESSVOLLE KERSTMARKT

Voor het 3de jaar op een rij hebben wij deelgenomen aan de kerstmarkt in Wijhe. Het was wederom een groot succes, en we waren voor het eerst helemaal uitverkocht. Ook hebben wij ondertussen bij een aantal bedrijfsfeesten het vlees mogen leveren. Wij vinden het erg leuk om op deze manier ons vlees aan een breed publiek te kunnen presenteren.

DENK MEE

Met al die kalfjes die geboren worden raakt boer Kees door zijn namen heen. Volg de komende tijd onze Facebook-pagina en denk mee over de naamgeving van ons volgende kalfje.

PRIJZEN!!

We willen via de nieuwsbrief ook graag vermelden dat de prijzen voorlopig gelijk zullen blijven. Een topproduct voor een aanvaardbare prijs is onze missie.

NIUWS-VLEES

Wilt u meer weten over vlees en over de koe, dan attenderen wij u graag op het volgende filmpje. Het betreft een uitzending van DWDD University. Een presentatie van Chefkok Robert Kranenburg over de koe. Klik [<HIER>](#) om deze uitzending online te bekijken.

BEESTENNIUWS

- Er zijn de laatste maand al 6 kalfjes geboren. Een kalfje was te vroeg en heeft het helaas niet gehaald, ook dat hoort erbij.
- De komende tijd nog 5 geboortes te gaan, dus het blijft spannend. Houid onze Facebook in de gaten en denk mee over een leuke naam
- Het mooiste van deze tijd is altijd om te zien hoe snel de pasgeboren kalfjes zich thuis voelen en meespelen en -rennen met de wat ouderen. De natuur is zo ontzettend mooi!

