

Op bezoek bij Keurslagerij 't Plein

5

De trots van Keurslager de Boeye

14



Teamtraject verkoopmotivatie

20

ERVA-groep rundvlees

32

De Keurslager

3

• Magazine voor en door Keurslagers • Jaargang 30 •



Corned beef

De trots van Keurslager de Boeye

Corned beef

van Keurslager Tom de Boeye



De reflectie van Rob Nuijten

“Wat ik zo geweldig aan deze vakidoot vind, is dat hij - op Biologische basis - gaat voor 100% vierkantsverwaardiging en hier niet vanaf wijkt. Tom werkt niet met pakjes en produceert alles E-nummer vrij. Hij gaat net zo lang door totdat hij 100% achter zijn producten staat. Iets dat ik persoonlijk heel erg belangrijk vind. En ook klanten, want samen met zijn compagnon Coletta heeft deze ondernemer een goede naam opgebouwd en weten bewuste consumenten uit de regio Terneuzen hem inmiddels goed te vinden. Over onderscheidend vermogen gesproken!”



Wat is het verhaal achter dit product?

“Onze corned beef is eigenlijk ontstaan uit nood. In onze Keurslagerij hechten we veel waarde aan de herkomst van ons vlees. Zo is 90% van ons assortiment scharrelvlees. Voor rundvleesproducten werken we met twee rassen, waarvan één biologisch is. Deze Belted Galloway runderen lopen in de duinen van de Zeeuwse landschappen. Van origine is dit een Schots ras. De runderen zijn zelfvoorzienend en mogen niet worden bijgevoerd en drinken alleen water uit poelen en vennetjes.

Al het rundvlees van dit ras verwerken we als biologisch, voornamelijk als dry aged producten. Onze visie is om het hele rund te gebruiken, dus het dier te verwaarden van kop tot kont. Alleen ontstond toen het probleem dat we geen bestemming hadden voor het vlees dat normaal in soepvlees wordt verwerkt, zoals schenkel en nekken. In deze delen zitten veel pezen, zeker omdat de Belted Galloway runderen 4 tot 6 jaar buiten lopen. Bovendien was de smaak te sterk voor soepvlees.

We zijn toen op het idee gekomen om deze incurante en voornamelijk pezige vleesdelen te verwerken tot corned beef. Het was een zoektocht naar het juiste recept. Qua ingrediënten vonden we de juiste receptuur in het boek “Charcuterie nummer 2” van Paul van Trigt. We konden het kookproces niet volledig toepassen vanwege het ontbreken van biologische gelatine. Dus werd het een kwestie van nadenken, proberen en proeven om zo tot het juiste recept te komen. Resultaat is een smakelijke en smeuïge corned beef, die er ook nog eens lekker uit ziet.”

Waarom ben je trots op dit product?

“Het bijzondere aan dit product is dat deze corned beef het voor ons mogelijk maakt om het verhaal compleet en kloppend te maken. Hierdoor kunnen we het laatste stukje verwaardiging van het Belted Galloway rund invullen. Ons aandeel biologisch Belted Galloway is ongeveer 6 of 7% en het product an sich is geen omzetmaker. Het geeft een enorme voldoening. Het voelt alsof je het allerlaatste stukje van een legpuzzel op zijn plaatst legt.”

Hoe maak je een biologische corned beef?

1. Allereerst kruid je de vleesdelen (grove stukken) met onder andere mosterd, foelie, witte peper, gemberpoeder en colorozout. Laat dit vervolgens een week lang intrekken.
2. Na de kruiding wel je het vlees voor 12 uur lang in een ketel op 78 graden. Daarna laat je het afkoelen.
3. Vervolgens maal je de stukken vlees door een 5 mm plaat.
4. Dan volgt er een 2e kookronde, waarin je het gemalen vlees wederom 12 uur vacuüm verpakt gaart in de ketel op 78 graden. Twee keer koken is niet gebruikelijk, maar voor biologische bereiding wel noodzakelijk.
5. Na de 2e kookronde laat je het vlees, dat er inmiddels uitziet als grof gehakt, wederom afkoelen.
6. Tot slot snijd je van de grote delen per keer een kleiner stuk van bijvoorbeeld 3 kilo. Dit laat je vervolgens smelten en stort je in een blik. Wanneer het hierin wederom is gestold, snijd je de corned beef op de snijplank.

Verkoopadvies

Corned beef verkoop je als vleeswaren of wordt gebruikt door de huzaren- of rauwkostsalade. Het is een product dat koud gegeten wordt, want de binding verdwijnt door het te verwarmen. De enige binding is het vet en de gelatine van de pezen, die stolt. Er wordt geen gebruik gemaakt van een roux of bloem.

Keurslager Tom de Boeye presenteert de corned beef in het vleeswarenmeubel samen met de biologische rosbief en rookvlees. Vanwege de Corona maatregelen is het nu niet mogelijk om het product in de winkel te laten proeven. Als alternatief geeft de Keurslager het product als proefje voorzien van een sticker mee bij de bestelling.