

Smaakvolle suggesties voor een traditioneel kerstfeest met fijne vleeswaren

BRUXELLES, BELGIUM, December 11, 2025 /EINPresswire.com/ -- De eindejaarsfeesten zijn vaak het moment bij uitstek om terug te grijpen naar eenvoudige, authentieke smaken die nauw verbonden zijn met gezelligheid. Fijne vleeswaren nemen daarbij een bijzondere plaats in. Dankzij hun kwaliteit en hun sterke band met het herkomstgebied maken de AOP- en IGP-specialiteiten van het programma A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe inmiddels volwaardig deel uit van de Belgische culinaire tradities. België behoort bovendien tot de belangrijkste Europese bestemmingen voor deze producten.

Naar aanloop van Kerst stellen wij drie eenvoudige recepten voor die perfect zijn om deze traditionele vleeswaren extra tot hun recht te laten komen.



We beginnen met een licht en hartig voorgerecht, waarin de traditionele scones, de zachte broodjes die niet mogen ontbreken bij een Afternoon Tea, in een hartige variant worden gepresenteerd. Probeer onze hartige Christmas Scones met een romige robiolavulling en Salamini Italiani alla Cacciatora BOB!

Ingrediënten voor 6 stuks:

- 230 g patentbloem
- 60 g koude boter
- 100 g melk
- 2 theelepels instantgist voor hartige taarten
- 1 theelepel zout
- 30 g geraspte Parmezaanse kaas
- Een beetje zwarte peper

Ingrediënten voor de crème:

- 200 g verse kaas zoals robiola

- 8 plakken Salamini Italiani alla Cacciatora BOB
- zout, peper en extra vierge olijfolie naar smaak
- Sla en cherrytomaten

Bereiding

Kneed alle goed gekoelde ingrediënten samen in een keukenmachine of met de hand.

Vorm een deegbal, wikkel deze in vershoudfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.

Haal de deegbal uit de koelkast en rol een vrij dikke lap uit (ruim 2 cm).

Steek rondjes uit het deeg met de rand van een glas.

Leg de scones op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 20 minuten in een voorverwarmde heteluchtoven op 170 °C.

Werk de robiola los met een vork en breng op smaak met olie, zout en peper.

Voeg blokjes Salamini Italiani alla Cacciatora BOB toe.

Wanneer de scones volledig zijn afgekoeld, snijdt u ze doormidden en vult u ze met de robiolacrème, de vooraf bereide blokjes Salamini Italiani alla Cacciatora BOB, een blaadje sla en een plakje tomaat.

Als eerste gang presenteren we een van de meest geliefde recepten uit de Italiaanse traditie, in een nog rijkere en smaakvollere uitvoering dankzij de toevoeging van Mortadella Bologna BOB. Lagen verse pasta en romige bechamelsaus wisselen elkaar af met een delicate maar uitgesproken vulling, waaraan de Mortadella Bologna BOB een onmiskenbaar karakter geeft. Hier is ons recept: Lasagne met Mortadella Bologna BOB!

INGREDIËNTEN

- Mortadella Bologna IGP, 200 g
- 2 wortels
- 2 stengels bleekselderij
- 1 sjalot
- 1 tube tomatenpuree
- 1/2 liter melk
- 50 g bloem
- 50 g boter
- 150 g geraspte Parmezaanse kaas
- 250 g verse spinazielasagnebladen

Bereiding

Snijd de sjalot, wortels en bleekselderij in kleine stukjes en fruit ze in een pan met een scheutje olie. Voeg daarna de in blokjes gesneden Mortadella Bologna BOB toe.

Los de tomatenpuree op in een kop water en voeg dit toe aan het groentemengsel. Laat het geheel op laag vuur sudderen zodat de smaken goed kunnen mengen.

Smelt de boter in een steelpan. Zodra de boter volledig is gesmolten, voegt u de bloem toe en klopt u alles goed door met een garde. Giet vervolgens beetje bij beetje de melk erbij en blijf

roeren tot de saus begint te koken, zodat er geen klontjes ontstaan.

Schep in een ovenschaal afwisselend lagen van de ragù met Mortadella Bologna BOB, de bechamelsaus, de geraspte Parmezaanse kaas en de pasta. Ga hiermee door tot u de bovenrand van de schaal bereikt. Sluit af met een laatste laag ragù, bechamelsaus, wat Parmezaanse kaas en een scheutje olie.

Voor het bakken van de lasagne zet u de ovenschaal ongeveer 25 minuten in een statische oven op 210 °C. Schakel de oven tijdens de laatste 5 minuten over op de grillstand, zodat er een mooie goudbruine korst ontstaat. Wij adviseren u de lasagne 10 minuten te laten rusten voordat u opschept en serveert, zodat de lagen mooi intact blijven.

Als tweede gang en als hét feestgerecht kozen we voor deze kerstklassieker, die hier schittert in een bijzonder recept dat perfect is voor grote gelegenheden en waarin de uitgesproken smaak van Cotechino Modena BOB wordt verzacht door de zoete en zure smaak van de appels.

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 g voorgekookte Cotechino Modena BOB
- 4 rode appels
- Tijm
- Rozemarijn
- 1 kaneelstokje (optioneel)
- 30 g boter
- Extra vierge olijfolie
- Zout
- Peper

Snijd de appels in partjes nadat u ze heeft gewassen en het klokhuis heeft verwijderd. Smelt de boter in een ruime pan en voeg een scheutje olie toe. Bak de appelpartjes goudbruin en voeg de kruiden en de specerijen toe. Breng op smaak met zout en zet het vuur uit zodra de appels licht geslonken maar nog steeds stevig zijn.

Kook de Cotechino Modena BOB ongeveer 25 minuten in de gesloten aluminiumverpakking in kokend water. Knip de verpakking open en laat het vocht eruit lopen. Laat de Cotechino Modena BOB even afkoelen en snijd hem daarna in plakken.

Leg de plakken Cotechino Modena BOB in de pan met de appels. Laat alles enkele minuten op smaak komen terwijl u voorzichtig omscheept, en serveer.

Over het “A Slice of Quality” programma

Het project “A SLICE OF QUALITY - CHOOSE PDO AND PGI DELI MEATS FROM EUROPE” is opgezet om beschermde kwaliteitsproducten met vleeswaren met een AOP- en IGP-label te promoten. De ambassadeurs van deze categorie zijn vier authentieke, beschermde producten: Mortadella

Bologna BGA, Zampone Modena IGP, Cotechino Modena IGP en Salamini Italiani alla Cacciatora AOP. De campagne, die mee gefinancierd wordt door de Europese Unie, heeft als doel het concurrentievermogen en de erkenning van deze uitzonderlijke producten te verbeteren en consumenten te leren om Europese landbouwproducten met AOP/IGP te herkennen en te waarderen

Martina Tarantini

Blancdenoir

+39 030 774 1535

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Instagram](#)

[Facebook](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/874471715>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.