

Super de Boer
Superieur

Wat maakt ons Superieur Iers rundvlees zo lekker?

- Ons Superieur Ierse rundvlees is uitsluitend afkomstig van de Irish Hereford, een sterk runderras dat zowel 's zomers als 's winters probleemloos buiten leeft en (bijna) nooit op stal hoeft. De dieren worden behandeld met veel aandacht, vakmanschap, zorg en liefde. Het resultaat proef je: vlees van restaurantkwaliteit.
- Keuze uit vier soorten: rumpsteak, entrecôte, rib-eye en ossenhaas

Groeten uit Ierland!

Ons Superieur rundvlees komt van het beste groen



De 'vader en moeder' van de boerderij van onze Ierse runderen: Gus en Avril Kingston, de vader en moeder van Elizabeth.



Rumpsteak, zie recept op pagina 75

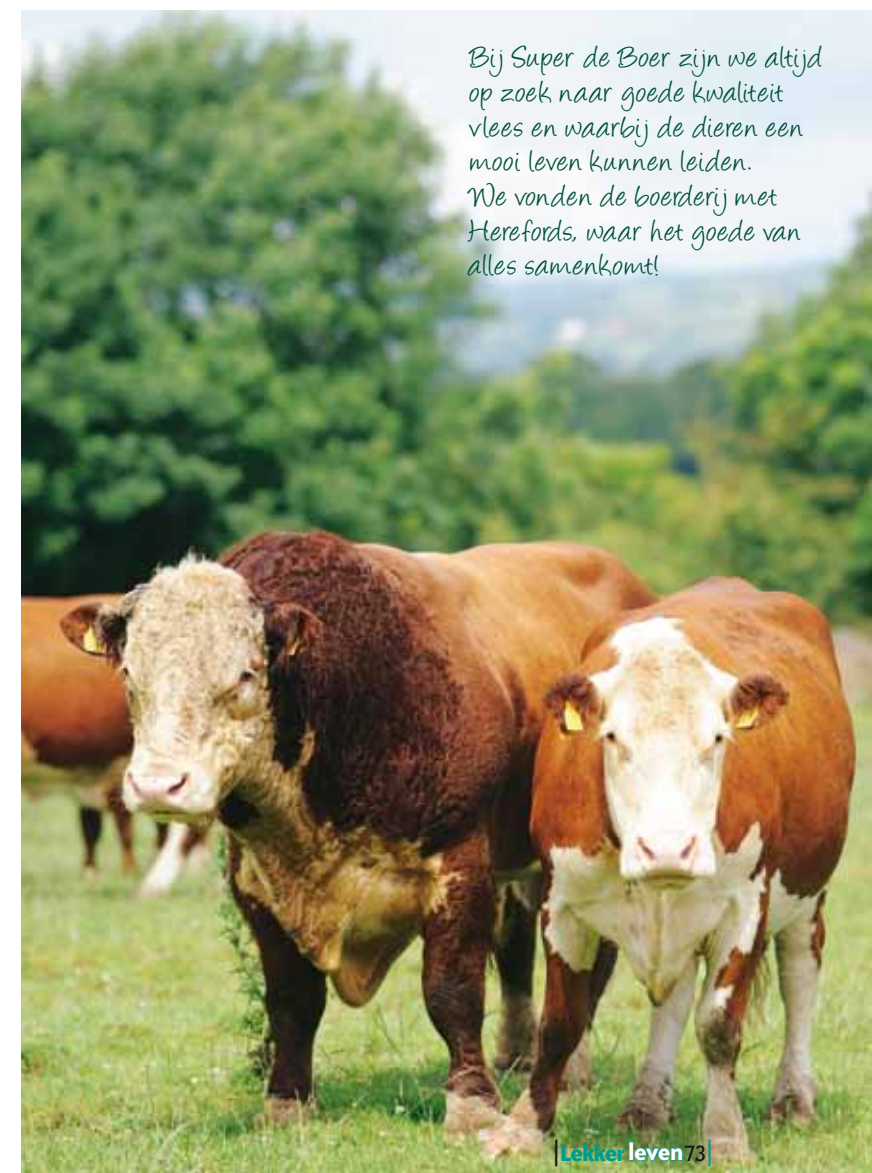
Waarom we ons Ierse rundvlees Superieur noemen? Omdat onze Herefords het mooiste leven leiden dat een rund zich maar voor kan stellen. Toen het woord 'biologisch' nog niet eens bestond hielden ze op deze manier al koeien in Ierland. En zo doen ze het nog steeds. Waar komt het Ierse rundvlees van Super de Boer vandaan? Hier dus. Een Superieure ontmoeting.

Fotografie Eric van Lohven Foodstyling Jan Kees Roggeveen Styling Inge Pouw Tekst Beanca de Goede

De weilanden rond Ballymartin Farm lijken nog groener dan elders in Ierland. De lucht is er 's ochtends vroeg koel en vochtig, de stilte wordt er slechts onderbroken door het blaffen van een hond of het geloei van koeien in de verte. Om zeven uur 's ochtends is Elizabeth klaar voor haar werkdag: in rijbroek, lamswollen trui en waxcoat gaat ze richting stallen om een paar kalveren te voeren. De 47-jarige Elizabeth mag dan geschiedenis gestudeerd hebben aan de universiteit van Dublin, ze is tegenwoordig een van de weinige vrouwelijke 'mesters' van Hereford runderen, een stoer en sterk ras dat jaarrond buiten leeft.

Koeienfluisteraar

Ruim zestig jaar geleden begon Elizabeths vader Gus met twee Hereford runderen op de kleine boerderij die tegenwoordig op de Ierse monumentenlijst staat. De kudde bestaat inmiddels uit meer dan tweehonderd koeien, kalveren en – vrij uniek – twee eigen fokstieren. Kunstmatige inseminatie is er hier niet bij, de koeien worden op natuurlijke wijze, in de wei, gedekt. En de dames kalven ook, vrijwel altijd zelfstandig. Zo'n kudde noem je 'gesloten' legt Elizabeth uit en het is een van de redenen waarom de dieren zo sterk en gezond zijn. De dierenarts komt hier zelden.



Bij Super de Boer zijn we altijd op zoek naar goede kwaliteit vlees en waarbij de dieren een mooi leven kunnen leiden. We vonden de boerderij met Herefords, waar het goede van alles samenkomt!



Ribeye

Bestrijk het vlees royaal met oestersaus en bak het op hoog vuur in de koekenpan. Bestrooi het met sesamzaadjes en gehakte koriander en snijd het in plakjes.



De kudde leeft buiten, waar ze veel grazen in de wei en omgeven worden door zorg en aandacht. En dat proef je terug in het vlees.



De kwaliteit van ons Ierse rundvlees...

- Het houderijsysteem voor de Irish Hereford is kleinschalig en dier-vriendelijk – de dieren groeien op volledig natuurlijke wijze op.
- In Ierland gaat men uiterst behoedzaam met de dieren. Diervriendelijkheid staat voorop, stress is uit den boze.
- In Ierland nemen ze de tijd, ook als het vlees voorbereid wordt voor de winkels. Het wordt mooi gerijpt op een manier die uiterste malsheid garandeert



Rumpsteak

Bak 2 rumpsteaks in 1 el olie met 1 el boter in ca. 2 min. rondom bruin. Neem ze uit de pan en houd ze warm. Voeg 2 el groene peperkorrels (met wat vocht uit het potje) toe, en 200 ml room. Laat ca. 5 min. inkoken op middelhoog vuur en breng op smaak met zout. Leg het vlees in de saus en laat het nog 2 min. sudderen.



Verzorging, liefde, aandacht en het geheim van elke vakman: de kwaliteit van ons Ierse rundvlees is ongekend en dat proef je!

“Geen dag is hetzelfde op de boerderij, mijn bezigheden worden bepaald door het seizoen”

Gelukkiger én gezonder

Vader Gus (78) en moeder Avril (75) wonen nog altijd zelfstandig op de oude boerderij die Ballymartin heet. Ze zijn al 55 jaar getrouwd en in die periode slechts twee keer op vakantie geweest. Toen hun dochter opgroeide, was het hun vurige wens dat ze zou gaan studeren, maar uiteindelijk kroop het bloed waar het niet gaan kan. “It happened,” zegt ze lachend. Nog altijd is ze blij met haar keuze. “Geen dag is hetzelfde

op de boerderij, mijn bezigheden worden bepaald door het seizoen.” Volgens Elizabeth zijn er duidelijke verschillen tussen haarzelf en de mannelijke boeren. Vrouwen hechten meer aan de dieren. En vrouwen, zeker zichzelf, praten veel meer met ze. Als ze te paard naar de kudde rijdt, laat ze zien hoe dat gaat. De robuuste koeien en kalfjes zijn overduidelijk nieuwsgierig, maar blijven op gepaste afstand. Tot Elizabeth hen roept. “Girls! Girls, come!” En jawel: ze komen langzaam dicht-

terbij. Elizabeth glimlacht om onze verbazing. “Dit heb ik geleerd van een veearts toen ik de boerderij nog niet zo lang runde. Ik moest de dieren één voor één langs hem laten lopen en dat lukte totaal niet. Van een afstand riep hij: ‘Talk to them!’ En dat deed ik. Tot mijn verwondering werden de dieren meteen rustig.”

Slow life

De meeste mesters doen hun koeien weg als ze een jaar of tien zijn. Op Ballymartin worden ze tot hun 14e

en soms zelfs tot hun 17e gehouden. Het Hereford ras is rundvlees van een uitzonderlijke kwaliteit: het is mals en smaakvol en er wordt in Ierland zorgzaam omgegaan met de dieren. Met enige regelmaat laat Elizabeth een dier uit de kudde slachten voor eigen gebruik. Ballymartin is in dat opzicht nog een echte boerderij: ze leven er zo veel mogelijk zelfvoorzienend. Er worden aardappels geteeld, groente verbouwd en er staan fruitbomen en -struiken.





Entrecote Café de Paris

Hak 250 g champignons, 2 ansjovisfilets en een paar takjes peterselie fijn. Vermeng dit mengsel met 2 el citroensap, 3 el roomboter, zout en peper. Bak de entrecote in 1 el olie met 1 el boter in ca. 3 min. rondom goudbruin. Neem het vlees uit de pan. Bak in dezelfde pan het champignonmengsel en schep dit over het vlees.

'One of the guys', noemen haar mannelijke collega-boeren haar inmiddels.



Duurzaamheid, daar hechten we bij Super de Boer veel waarde aan. En dat vertaalt zich direct terug in onze producten. Ons Iers rundvlees verdient helemaal een speciaal plekje. Uniek van smaak en bereiding en alleen verkrijgbaar bij Super de Boer.



Ossenhaas Gorgonzola

Verwarm de ovengrill voor. Bak de ossenhaas in half olie, half boter in ca. 4 min. bruin en rosé. Bestrooi met peper en zout. Leg er een plakje gorgonzola op en grill het vlees nog 1 minuut in de oven tot de kaas gaat smelten. Bestrooi met gehakte bieslook. Lekker op een geroosterde witte boterham.



Altijd het laatste woord

In Ierland weten ze nog altijd wat *slow life* is – niet druk doen, geen gestress, een glas whiskey op zijn tijd en dan leef je nog lang en gelukkig. Dus maakt Elizabeth net als haar vader elke middag tijd voor een dutje, inspecteert ze haar kudde laat in de middag nog een keer, maakt ze 's avonds een rondje langs de stal-

len en gaat ze soms nog even langs bij haar ouders. Gus – vroeger niet alleen 'mester', maar ook Hereford keurmeester – bemoeit zich nog altijd met Ballymartin. De kudde Herefords is uniek omdat ze zo natuurlijk mogelijk kunnen leven. Dat is de inzet geweest van Gus, maar wordt met verve gecontinueerd door Elizabeth.

