

**NR27**<sup>®</sup>

**BY NIELS RUNDERKAMP**



Marc Moreau  
Marc de Bourgogne  
Cognac  
J.B. Moreau & Co.  
Cognac  
MAISON FONDÉE EN 1820

# NR27 BY NIELS RUNDERKAMP

NR27 gelooft dat de keuken het kloppende hart is van het huis. Dit is de plek waar we nog echt verbinding met elkaar maken en de tijd nemen voor elkaar. Om dit nog eens extra te versterken heeft NR27 een productlijn ontwikkeld met kwalitatief hoogstaande, maar bovenal lekkere producten.



# NIELS

Niels is de vierde generatie van een echte slagersfamilie. Zijn passie ligt bij het koken en het verbinden van mensen door samen te genieten van lekker eten. Hij kookt in verschillende televisieprogramma's zoals *BBQ Battle* en *De 3 sterren camping*. Verder heeft Niels zijn eigen YouTube programma *Niels komt langes*, waar hij samen met bekende Nederlanders gaat koken.





# MAGIE



Het leven draait om het samen creëren van magische momenten. Momenten die we ons nog lang zullen herinneren. Genieten van elkaars gezelschap onder het genot van heerlijke spijzen. Dat is de kern van NR27.



# SPICES

Onze kruiden zijn een ware traktatie. Een cadeau waar de ontvanger nog lang plezier aan kan beleven. Een sieraad voor iedere keuken en ook nog eens heel eenvoudig bij te vullen.

**NR81 - SMOKEY SALT**  
(vis, vlees en groenten)

- Een ongeëvenaarde smaakbeleving voor vis, rundvlees en groenten.

**NR82 - DALMATION SPICES**  
(rundvlees, kip, kalfs en groenten)

- De *opperbazen* onder de kruiden; peper en zout. Lekker grof van structuur.

**NR83 - BEEF SPICES**  
(rundvlees, varken en groenten)

- Een heerlijke pittige smaakmaker voor alle soorten vlees en groenten.

**NR84 - CHICKEN SPICES**  
(kip, vis, groenten en varken)

- Met deze kruidensamenstelling waan je jezelf in het oosten.

**NR85 - FISH SPICES**  
(vis, oosters, schaal- en schelpdieren, gevogelte, burger, friet en saus)

- Een echte smaakmaker gemaakt van cayennepeper en milde paprika poeder.





**NR27**  
BY ANIL & SHUBHAM LLP



# DINER



Luxe dineren in uw eigen tuin, keuken of bedrijf met uw eigen chef? Ook dit is mogelijk bij NR27. Niels komt graag bij u thuis (of op kantoor) koken en neemt u en uw gasten mee op een onvergetelijke culinaire ontdekkingsreis.



## **BBQ**

Met zijn indrukwekkende *Caveman BBQ* betovert Niels uw gasten met heerlijke gerechten. Niels is niet voor niets gekroond tot BBQ-master van Nederland. Neem contact op met NR27 om de mogelijkheden te bespreken, want alles is mogelijk!





# RECEPTEN



Op de volgende pagina's deelt Niels de recepten van twee van zijn favoriete gerechten. Heerlijke gerechten die worden gekenmerkt door uitgesproken smaken, pure ingrediënten en de liefde voor vlees en vis.

# OSSENHAAS MET WITTE PEPER COGNACSAUS

(recept voor 4 personen)

---

## INGREDIËNTEN:

- 800 gr. haasbiefstuk
- 2 eetlepels roomboter
- Peper en zout uit de molen
- 250 ml. kalfsbouillon
- 2 eetlepels witte peper (fijn gehakt in de vijzel)
- 1/2 glas cognac
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 1/2 ltr. room
- 1 eetlepel maïzena
- 2 eetlepels water

## BEREIDING:

Neem een grote pan en bak de ossenhaas rondom mooi bruin in de roomboter. Leg de ossenhaas in de oven op 125 graden en gaar naar een kern van 55 graden. Als je geen kernthermometer hebt: de gaartijd in de oven bedraagt ongeveer 40 minuten. Hak of vermaal de witte peper fijn en doe deze in een pannetje met de kalfsbouillon. Kook ongeveer 10 min tot de peperkorrels zacht zijn. Blus met de cognac en schep de tomatenpuree erbij. Kook zachtjes tot de alcohol verdampst is. Voeg de room bij en kook de saus in tot de gewenste sausdikte. Gebruik eventueel een beetje maïzena om de saus te binden. Breng de saus verder op smaak met peper en zout. Snij de ossenhaas in mooie plakken en serveer met de witte peper cognacsaus. Dit gerecht laat zich goed combineren met gebakken krieltjes en groenten.







# GEBAKKEN PALING MET ZEEKRAAL-STAMPOTJE EN BUTTER EN EEK

(recept voor 4 personen)

---

## INGREDIËNTEN:

- 1 kg. aardappelen (20 min. koken)
- 1 bakje rucola (fijngesneden)
- 200 gr. zeekraal (fijngesneden)
- 100 ml. kookroom
- 4 x rauwe paling (in 4 delen gesneden)
- Grof zeezout
- 2 eetlepels roomboter (voor het bakken van de paling)
- 200 gr. roomboter (voor de butter en eek saus)
- 50 ml. azijn
- 1/2e versgeperste citroen
- 1 grote eetlepel zwarte gemalen peper

## BEREIDING:

Bak de paling met voldoende zout rondom in ongeveer 30 minuten helemaal bruin. Kook de aardappelen 20 minuten stampot gaar. Stamp de rucola en zeekraal door de aardappelen, giet hier de room bij en roer goed door. Voeg voor de butter en eek saus alle ingrediënten in een pannetje te weken: azijn, roomboter, citroen en de gemalen peper. Verwarm het pannetje en blijf alle ingrediënten goed doorroeren, maar laat de saus niet koken. Serveer de stampot met de gebakken paling erop en drapeer de butter en eek saus eromheen.




# MEDIA

In Nederland wordt wel eens gezegd: “Wie zijn hoofd boven het maaiveld uitsteekt, die zijn kop wordt afgehakt.” Niels beredeneert het anders; hij ziet en geniet zo namelijk nóg meer van het leven! Met zijn deelname aan verschillende televisieprogramma’s en zijn eigen YouTube programma kan zijn passie voor koken bovendien met een zo groot mogelijk publiek worden gedeeld.







NR27 staat voor liefde, koken en passie in de keuken. Genieten van eerlijke ingrediënten, van mooie gerechten en natuurlijk van elkaar. Is deze vonk overgeslagen en wilt u meer informatie over de producten van NR27 of over een diner of barbecue van Niels op locatie? Neem dan contact met ons op:

E: [info@nr27concepts.nl](mailto:info@nr27concepts.nl)

**NR27**<sup>®</sup>  
BY NIELS RUNDERKAMP

Marconistraat 9 | 1131 JW Volendam | [info@nr27concepts.nl](mailto:info@nr27concepts.nl) | [www.nr27concepts.nl](http://www.nr27concepts.nl)

