

HET BESTE OP DE
BARBECUE
Bij de Keurslager!



KEURSLAGER



Van de Meer, keurslager

INHOUDSOPCAVE

BBQ TECHNIKEN	3
BBQ PAKKETTEN	4 & 5
BBQ TOEBEHOREN	6
RECEPT: BROODJE JUBILEUMBURGER	7
TIPS VOOR EEN TOP BBQ	8

Beste BBQ-liefhebber.

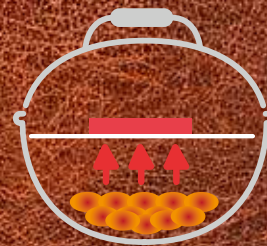
Wat fijn dat je een kijkje neemt in onze mooie BBQ brochure. Barbecueën is een feestje en daar gaan we samen voor.

Maak kennis met ons heerlijke BBQ assortiment en laat je verrassen door onze specialiteiten. Heb je speciale wensen? Laat het ons gerust weten. Wij helpen en adviseren je graag.

Eet smakelijk!

*Hartelijke groet,
Team Keurslagerij van der Meer*

DIRECT OF INDIRECT GAREN?



• **DIRECT GAREN:** MET DIRECT GAREN GRIL JE HET ETEN RECHTSTREEKS BOVEN DE HITTEBRON. DIRECT GAREN DOE JE MET KLEINE GERECHTEN DIE EEN KORTE BEREIDINGSTIJD NODIG HEBBEN.



• **INDIRECT GAREN:** BIJ INDIRECT GAREN WORDT HET GERECHT TUSSEN OF NAAST DE HITTEBRON GEPLAATST. DUS NIET DIRECT ERBOVENOP. INDIRECT GAREN GEBEURT ALTIJD MET GESLOTEN DEKSEL. HET IS EEN PERFECTE METHODE VOOR GROTE STUKKEN VLEES DIE EEN LANGERE GAARTIJD NODIG HEBBEN, ZOALS ROLLADE EN KIP!

BARBECUEËN IS MEER DAN HET GRILLEN VAN VLEES

Barbecueën is al lang niet meer gewoon het grillen van vlees op hete kolen. Er zijn tegenwoordig diverse manieren en technieken om met goed en lekker resultaat de barbecueën.

GRILLPLANKEN

Met een grillplank kun je op een andere manier een mooie rooksmaak aan een gerecht geven. Deze planken zijn vaak van ceder- of elzenhout. Zeer geschikt voor o.a. vis, garnalen, filets van gevogelte en blank vlees.

HOE WERKT HET?

- » De planken eerst +/- 1 uur laten weken in koud water
- » Plaats het gerecht op de plank
- » BBQ directe zone op 200°C voorverwarmen
- » Plaats de plank op het rooster en sluit de deksel
- » De plank gaat eerst stomen en daarna smeulen
- » Grillplanken kunnen 1 tot 2 x gebruikt worden

POFFEN

Poffen is zeer geschikt voor bereiding van knollen en knolgroenten. Zoek hiervoor een plek in de BBQ (met deksel) van 200°C indirecte zone. Direct contact met de BBQ geeft een smakelijker gerecht. (Pak het te poffen gerecht niet met aluminiumfolie in)

**WIL JE MEER WETEN OVER DEZE TECHNIKEN?
VRAAG HET JOUW KEURSLAGER**

ZOUTSTEEN

De Himalaya zoutsteen heeft talloze toepassingsmogelijkheden. De steen is te gebruiken op de BBQ in de directe zone om gerechten te bereiden. Let op: voorverwarmen is vereist! Anders vergroot je de kans op barsten van de zoutsteen. Bewerk het gerecht met droge kruiden. De steen geeft een heerlijke lichtzoute smaak af aan het gerecht. Tip: lappen kun je op één kant laten liggen en stukken kun je tussendoor draaien.

CAVEMAN STYLE

Barbecueën op Caveman Style zijn alle bereidingen die direct op en in de gloeiende houtskolen plaatsvinden. Dit kan met een dikkere steak of groenten zoals paprika's. Wapper eerst de bovenste as weg van het houtskool en plaats het gerecht direct op de kolen.

GEVOGELTE OP STANDAARD

Kippen, parelhoen en kalkoen kunnen op een standaard bereid worden. Kies hiervoor een temperatuur van 150°C en maak een indirecte zone. Plaats het gekruide gevogelte op de gevogeltestandaard met de lekbak eronder. Een leuke variant is de bereiding van gevogelte op een bierblikje. "Beer Can Chicken"

BBQ PAKKETTEN

BBQ PAKKET POPULAIR

- » 2 Stokjes kipsaté
- » 1 Hamburger (voorgegaard)
- » 1 Shaslick
- » 1 Procureurlapje

Per persoon **6⁵⁰**



CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

OM DE JUISTE GARING VAN HET ETEN TE BEPALEN, KUN JE GEBRUIK MAKEN VAN EEN VLEES-THERMOMETER. STEEK VOOR DE KERNTEMPERATUUR ALTIJD DE PUNT VAN DE THERMOMETER IN HET HART VAN HET DIKSTE GEDEELTE VAN HET VLEES. VRAAG JOUW KEURSLAGER NAAR DE JUISTE KERNTEMPERATUUR VOOR HET DOOR JOU GEKOCHTE VLEES.

KERNTEMPERATUREN GROOT VLEES

 **RUNDVLEES**
ROOD 48°C • ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

 **KALFSVLEES**
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

 **VARKENSVLEES**
ROSÉ 60°C • GAAR 70°C

 **LAMSVLEES**
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

 **KIP**
GAAR 75°C

BBQ PAKKET VEGA

- » Vegetarische Burger
- » Vegetarische BBQ worst
- » Vegetarisch groentepakketje
- » Fackelbrood
- » Ambachtelijk gevulde tarwetortilla met een mix van kaas en groente

Per persoon **9²⁵**

BBQ PAKKET KIDS

- » Kinderspiesje
- » Barbecueworst
- » Hamburger

Per persoon **3⁹⁵**

COMPLEET MAKEN

- » Stokbrood, kruidenboter, tapenade, aioli
- » Rundvleessalade, partysalade, pastasalade met kip bleekselderij en kerriedressing, huisgemaakte aardappelsalade
- » Satésaus, zigeunersaus, cocktailsaus en knoflooksaus

Per persoon **6⁹⁵**

CADEAUTIP
DE KEURSLAGER
CADEAUKAART



CROOT VLEES VOOR DE ÉCHTE LIEFHEBBER

- » Tomahawk (rib eye met been) 100 gram **2.85**
- » Flat Iron Steak 100 gram **2.25**
- » Côte de boeuf (ribstuk) 100 gram **3.75**
- » Rib eye 100 gram **3.85**
- » Bavette (flank steak) 100 gram **3.65**
- » Diamanthaas (schouderbiefstuk, diamantsteak) 100 gram **3.60**
- » Black Angus burger 100 gram **2.10**
- » Lamsrack 100 gram **4.69**
- » Varkensrack 100 gram **1.55**
- » Boston butt (nek/schouder) 100 gram **1.39**

SAUZEN

- » Knoflooksaus
- » BBQ Saus
- » Smulsaus
- » Zigeunersaus
- » Cocktailsaus
- » Grillsaus
- » Satésaus

SALADES

- » Rauwkostsalade
- » Rundvleessalade
- » Huisgemaakte aardappelsalade
- » Huzarensalade
- » Kipkerriesalade
- » Zalmsalade
- » Pastasalade
- » Verse fruitsalade

STANDAARD ASSORTIMENT

- » Shaslick
- » Kinderspies
- » Hamburger
- » Barbecueworst
- » Golfstick
- » Procureurlapje
- » Hawaiï spies
- » Kip drumstick
- » Spareribs
- » Kip Shaslick
- » Gehaktlollies
- » Varkenshaassaté
- » Kipsaté
- » Speklapjes

Bovenstaand assortiment is altijd voorradig.

VEGETARISCH ASSORTIMENT

- » Vegetarische hamburger
- » Groentespies
- » Vegetarische saté
- » Vegetarisch fackelbrood
- » Aardappelsalade
- » Fruitsalade

LUXE BBQ ARTIKELEN

- » Gemarineerde biefstuk
- » Varkenshaasmedaillon
- » Mixed grill (bakje)
- » Rib eye
- » Entrecote
- » Kipfilet
- » Zalmbrochettes
- » Garnalenspiesen
- » Lamshaasjes
- » Lamsfilet
- » Kalfsbiefstukspiesje

Pakket op maat? Neem gerust contact op met ons.

LATEN BEZORGEN?
VRAAG NAAR DE MOGELIJKHEDEN.
OPHALEN IS GRATIS.

BROODJE JUBILEUMBURGER



De Vereniging van Keurslagers bestaat 75 jaar en dat vieren wij onder andere met de speciaal ontwikkelde jubileumburger. Maak jouw BBQ tot een feest met dit heerlijke recept!

- » 20 MINUTEN
- » 4 PERSONEN
- » HOOFDGERECHT

INCREDIËNTEN

- » 4 Keurslager jubileumburgers (of één van onze andere burgers)
- » 4 hamburger broodjes
- » 1 aubergine
- » 1 courgette
- » 1 rode ui
- » 1 eetlepel smeerkaas
- » 1 theelepel sushi azijn
- » 1 theelepel wasabi pasta
- » 1 eetlepel zwarte sesamzaadjes
- » 1 eetlepel BBQ-saus met rookmaak

BEREIDING

1. Snijd de aubergine en courgette in dunne plakken
2. Besprenkel ze met olie en kruid met zout en peper
3. Snijd de rode ui in ringen
4. Meng de smeerkaas met de sushi azijn en wasabi pasta
5. Grill de burgers net gaar
6. Grill ook de aubergine, courgette en uienringen
7. Snijd de broodjes open en leg beide helften kort met de snijkant op de grill
8. Verwarm de kaassaus iets tot deze vloeibaar wordt
9. Smeer de onderste helft van de broodjes in met BBQ-saus
10. Beleg de broodjes met de aubergine, de burger, courgette en uienringen
11. Verdeel de kaassaus royaal over het broodje
12. Garneer met de sesamzaadjes
13. Leg de bovenkant van de broodjes erop en steek er een satéprikker doorheen

Eet smakelijk!

TIPS VOOR EEN TOPBARBECUE!

1. Steek de barbecue minimaal 1 uur van tevoren aan!
2. Leg een bergje houtskool in de barbecue. Plaats daartussen de aanmaakblokjes en steek die aan. Verspreid de houtskool over de barbecue als hij goed gloeit.
3. Zijn de vlammen gedoofd en de houtskool of de briketten grijs, dan is de temperatuur goed om te beginnen!
4. Hou in de gaten wanneer er nieuwe kolen bij moeten, dan hoeft de barbecue niet opnieuw te worden aangestoken.
5. Haal het vlees een uur voordat het op de barbecue gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen, maar laat het niet in de volle zon liggen!
6. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
7. Gebruik een tang of spatel (dus geen vork) om het vlees op het rooster te leggen en om te keren. Hierdoor blijven de vleessappen in het vlees bewaard.
8. Trek vlees dat aan het rooster kleeft niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
9. Op een houtskoolbarbecue moet het vlees dat de meeste hitte nodig heeft als eerste geroosterd worden. Ga uit van onderstaande volgorde en let goed op de kleur:
 - 1^e rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
 - 2^e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
 - 3^e varkensvlees en papillotten helemaal gaar (65 graden)
 - 4^e voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!

BBQ TOPPER

Bavette (flank steak)

Kort beide kanten donkerbruin grillen op directe zone, daarna tot kern 45°C.

100 gram

365



SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN JE GRAAG!

Van der Meer, keurslager

Winkelcentrum Noordplein, 071-3313418, Roelofarendsveen
Winkelcentrum Getsewoud, 0252-622116, Nieuw Vennep
www.vandermeer.keurslager.nl

Bestel online!

