

# OP HETE KOLEN

## BBQ SPECIAL

### VOOR DE ECHE BBQ SPECIALISTEN HEBBEN WIJ UITERAARD OOK:

- STUKKEN ENTRECOTE
- HELE LAMSRACKS
- STUKKEN BAVETTE EN SPIESEN
- STUKKEN VARKENSRIJ

### OP BESTELLING:

- RUNDVLEES UIT AUSTRALIË, GRAANGEVOERD EN 100% BLACK ANGUS
- IBERICO VARKENSVLEES UIT SPANJE
- VRAAG NAAR DE MOGELIJKHEDEN IN ONZE KEURSLAGERIJ

### 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:
  - 1e rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
  - 2e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
  - 3e varkensvlees en papillotten helemaal gaar (65 graden)
  - 4e voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!

Verstand van lekker VLEES

PRIJSWIJZIGINGEN EN DRUK- EN ZETFOUTEN VOORBEHOUDEN.



Han de Vries, keurslager Meat&Meals

Driemaster 7, De Rijp, Tel. 0299-671339  
info@devriesderijp.keurslager.nl  
www.devriesderijp.keurslager.nl



# OP HETE KOLEN

## BBQ SPECIAL



Han de Vries, keurslager

www.devriesderijp.keurslager.nl





# HET ECHTE WERK!

Barbecueën met écht goed vlees doet u  
natuurlijk samen met de Keurslager.

Wij helpen u graag met advies, bereidingstips en natuurlijk  
de lekkerste producten. Ook als het gaat om de bijgerechten.  
Specifieke wensen? We denken graag met u mee!

SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN U GRAAG!

## CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

Om de juiste garing van het eten te  
bepalen, kunt u 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 uw Keurslager naar de juiste  
kerntemperatuur voor het door u  
gekochte vlees.

## KINDER BARBECUEPAKKET

- KIPSATÉ
- HAMBURGER
- BARBECUEWORSTJE

per persoon **5<sup>00</sup>**

## VEGETARISCHE BARBECUE

- GROENTESCHIJF
- VEGETARISCHE HAMBURGER
- GROENTE SCHIJF
- JAVAANSE SCHIJF

## SLECHT WEER? BBQ AAN!

Meestal gaat de BBQ pas aan  
wanneer het boven de 20 graden  
is. Maar barbecueën kan het hele  
jaar door en ook met minder goed  
weer. Laat bijvoorbeeld een mooi  
stuk vlees 'low & slow' (langzaam en  
op lagere temperatuur) garen op de  
BBQ en serveer deze binnenshuis met  
heerlijke bijgerechten. Dit BBQ feestje  
kan altijd doorgaan!

## BARBECUEPAKKET "POPULAIR"

- 1 KIPSATÉ
- 1 GEMARINEERD KIPFILETJE
- 1 HAMBURGER
- 1 GEMARINEERD VARKENFILETLAPJE

per persoon **7<sup>50</sup>**  
compleet per persoon **14.50**

## BUURT BBQ PAKKET COMPLEET

- KIP OP STOK
- STOK SATÉ
- HAMBURGER
- SHASLICK
- BBQ SALADE EN RAUWKOST
- 3 SOORTEN SAUS
- STOKBROOD EN KRUIDENBOTER

per persoon **13<sup>50</sup>**

## 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 COMPLEET

- 2 SOORTEN SALADE
- RAUWKOSTSALADE
- RUNDVLEESSALADE
- STOKBROOD
- KRUIDENBOTER
- 3 SOORTEN SAUS

Maak jouw BBQ-pakket compleet! Met ons 'BBQ Compleet'  
pakket. Je kunt dit pakket extra bestellen bij jouw  
barbecuepakket.

per persoon **7<sup>00</sup>**

## CADEAUTIP DE KEURSLAGER CADEAUKAART

## BARBECUEPAKKET "SPECIAAL"

- 1 VARKENSHAASSATÉ
- 1 KIP OP STOK
- 1 BARBECUEWORSTJE
- 1 HAMBURGER
- 1 GEM. KIP- OF VARKENFILETLAPJE

per persoon **9<sup>50</sup>**  
compleet per persoon **16.50**

## BARBECUEPAKKET "DE LUXE"

- 1 KIP OP STOK
- 1 SHASLICK
- 1 BIEFSTUKSPIES
- 1 ITALIAANSE SPIES
- 1 ENTRECOTE

per persoon **13<sup>50</sup>**  
compleet per persoon **20.50**

## SALADES

- BARBECUE/RAUWKOSTSALADE
- RUNDVLEES SALADE
- KARTOFFEL SALADE

