

BBQ

Buitengewoon
lekker



Keurslagerij Klarenaar

Marktstraat 5, 's-Heerenberg

Tel. 0314-661202

www.klarenaar.keurslager.nl

BBQ

Buitengewoon lekker

Gezond barbecueën	3
BBQ pakketten	4 & 5
Dry rubs	6
Bavette en sukadesteak	7
Tips voor een top BBQ	8



Beste klant,

De dagen zijn weer langer, de temperatuur stijgt en dat betekent dat het barbecueseizoen weer van start kan! Want wat is er nu lekkerder dan met elkaar te genieten van een heerlijk stukje vlees van de barbecue met wat lekkere bijgerechten en drankjes. Wat ons betreft zijn het de ingrediënten om te genieten van het barbecueseizoen.

Wij hebben voor ieder wat wils in de toonbank, of je nu met zijn tweeën of met een groep gaat barbecueën. Kies je voor kant-en-klare pakketten of ga je de uitdaging aan een mooi stuk groot vlees op de barbecue te bereiden. Wat het ook wordt, bij ons ben je aan het juiste adres.

Samen maken we er weer een buitengewoon lekkere zomer van!

*Hartelijke groet,
Keur斯拉尔 Klarenaar*

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.



Gezond barbecueën

Barbecueën heeft misschien niet het meest gezonde imago, maar dat is eigenlijk onterecht. Want er komt vrijwel geen boter, vet of olie aan te pas. En als je kiest voor de meer magere vleessoorten, zoals bijvoorbeeld kipfilet, biefstuk of entrecote, dan is het helemaal prima.

Het zijn vaak de saus en broodjes die het barbecueën wat minder gezond maken. Maar het is wel lekker en met mate kan er een heleboel! Wij maken zoveel zo mogelijk sauzen zelf, zo weet je precies wat erin zit en kunnen wij de lekkerste smaak garanderen.

Wil je toch iets anders? Beleg je stokbrood dan eens met een lekkere humus, pesto of zelfgemaakte salsa. Makkelijk

zelf te maken en ook heel lekker! En natuurlijk mag een frisse salade bij de barbecue niet ontbreken.

Hoeveel vlees heb je eigenlijk nodig?

Wij adviseren om voor een gemiddelde eter, zo'n 400 gram vlees te rekenen bij een barbecue. Dat komt neer op zo'n 4 à 5 soorten vlees.

Maar komen er voornamelijk mannen... dan is het raadzaam om iets meer vlees in te kopen. Met zo'n 600 gram per man vermaken ze zich wel! Goed om vooraf dus even te checken hoeveel grote vleeseters er komen.

Tip!
Kijk op onze website voor de lekkerste recepten!

BBQ pakketten

BBQ Pakket 'Standaard'

- Speklapje
- Barbecueworstje
- Hamburger
- Kip op stok

p.p. **7⁰⁰**

BBQ pakket 'Populair'

- Speklapje
- 2 Satéstokjes
- Barbecueworstje
- Hamburger
- Shaslick
- 2 Sausjes
- Rundvleessalade
- Rauwkost
- Stokbrood en kruidenboter

p.p. **13⁹⁵**

BBQ pakket 'Top of the bill'

- Saté van de varkenshaas
- Biefstukspies
- Zalm- of garnalenspies
- Ribeye
- Lamsrack

p.p. **13⁹⁵**

BBQ pakket 'Kids'

- 2 Satéstokjes
- Hamburger gaar
- Barbecueworstje op stok

p.p. **4⁹⁵**

BBQ pakket 'Vegetarisch'

- Groenteschijf
- Maiskolf
- Wrap
- Hamburger
- Groentespies

p.p. **9⁹⁵**

BBQ pakket 'Aanvullend'

- Rundvleessalade
- Frisse rauwkost
- Knoflook-, cognac- en kerriesaus
- Stokbrood en kruidenboter

p.p. **6⁹⁵**

Op onze website: www.klarenaar.keurslager.nl vindt u nog meer BBQ pakketten en is het ook mogelijk om zelf een pakket samen te stellen.

Tip! De Keurslager Cadeaukaart, om zelf het lekkerste stuk vlees uit te kiezen!



Ook hiervoor kun je bij ons terecht

Huurgoed

- Bruikleen BBQ en gas 20.00
- Schoonmaak BBQ 15.00
- Wegwerpborden en bestek 1.25 per persoon

Bezorgkosten:

- Het afhalen van uw bestelling kan gratis in overleg.
- Bezorgen in een straal van 10 kilometer 15,00; daar buiten 15,00 plus 0.60 per kilometer.
- Bezorgen en afhalen gaan in overleg.
- Alles kan gebracht of gehaald worden in koelboxen.

Wrijf het er maar in!

Rubs zijn kruidenmengsels die in het vlees gewreven worden. Veel van deze mengsels hebben paprikapoeder, zout en suiker in de basis, aangevuld met allerlei andere kruiden.

Het zout in het kruidenmengsel onttrekt eerst wat vocht uit het vlees waarin de suiker (en de kruiden) oplossen, maar na een tijdje rusten neemt het vlees het vocht met het zout en de kruiden weer op. De suiker in het deel van de rub dat aan buitenkant blijft, karamelliseert tijdens het barbecueën en geeft een mooi krokant korstje aan je vlees.

Wij adviseren u graag over de dry rubs, want het is écht de moeite waard!

Tip!
Dry rubs zijn
ook leuk om
cadeau te
geven!

Bereidings- advies

Benodigdheden

- Mooi stuk bavette of sukade; bij voorkeur graangevoerd
- Grof zeezout
- Peper uit de molen

Bereiding

- Laat het vlees ruim van tevoren op kamertemperatuur komen
- Bereid de BBQ voor op direct grillen op ruim 220-250 °C
- Gril het vlees, met een mooie grillruit (zie bereiding Côte de boeuf), aan beide zijden mooi krokant en bruin
- Laat op de indirecte manier (niet rechtstreeks boven de hittebron) nagaren tot een kerntemperatuur van ca. 54 °C.
- Laat even rusten. Leg er eventueel een stukje aluminiumfolie losjes op; druk dit niet te veel aan want dan zal je mooie krokante korst verdwijnen en tevens zal je vlees te ver doorgaren
- Belangrijk: snijd het vlees dwars op de draad in mooie plakjes
- Breng op smaak met grof zeezout en gemalen peper.

Bavette of Sukadesteak

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 brikketten 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 voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!



Keurslagerij Klarenaar

Marktstraat 5, 's-Heerenberg

Tel. 0314-661202

www.klarenaar.keurslager.nl