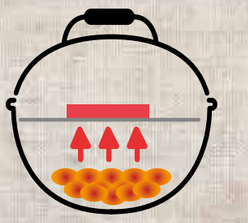
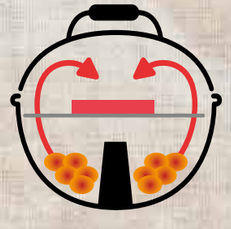
tips voor een top-bbq

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!

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!

Keurslagerij Klarenaar

Marktstraat 5, 's Heerenberg
Tel. 0314-661202
www.klarenaar.keurslager.nl

Bestel online!

ZOMERS GENIETEN

BBQ festival bij de Keurslager

KEURSLAGER

Klarenaar, *keurslager*

www.klarenaar.keurslager.nl

SMAAK MAAKT SFEER

Barbecueën is eigenlijk altijd een goed idee. Lekker thuis met het gezin of vrienden, aan het strand of op de camping. Natuurlijk met het lekkerste vlees én bijgerechten van de Keurslager.

Populair pakket

- Gemarineerde karbonade
- Shaslick
- BBQ worst
- Hamburger

per persoon **7.95**

Kids pakket

- Kinderspies
- Kipsaté
- BBQ worst
- Surprise

per persoon **5.95**

Deluxe pakket

- Lamskoteletje
- Runderschnitzel
- Gemarineerde kipspies
- Gemarineerde karbonade
- Kipfilet

per persoon **20.95**

Spiesen pakket

- Dije spies
- Kipsaté
- Biefstukspies
- Shaslick
- Hawaïspies

per persoon **11.95**

Vega pakket

- Vegetarische hamburger
- Vegetarische shaslick
- Spies van verse groenten

per persoon **5.95**

Speciale wensen? Wij helpen u graag!

CHECK DE KERN-TEMPERATUUR!

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.

KIPVLEES
GAAR 75°C

LAMSVLEES
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

VARKENSVLEES
ROSÉ 60°C • GAAR 70°C

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

KALFSVLEES
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

Groot vlees

VOOR DE ÉCHTE LIEFHEBBER

Sappige spareribs of een imposante côte de boeuf? Heerlijk, zo'n groot stuk vlees op de BBQ. Vraag ons naar een passend bereidingsadvies.

RIBEYE	100 gram	€ 3.95
COTE DE BOEUF	100 gram	€ 2.89
PICANHA	100 gram	€ 2.99
BAVETTE	100 gram	€ 4.99

All-in pakket

- Speklapje
- 2 Satéstokjes
- Barbecueworstje
- Hamburger
- Gem. kiplapje
- 2 Sausjes
- Rundvleessalade
- Rauwkost
- Stokbrood en kruidenboter

per persoon **17.95**

bbq pakket aanvullend

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

per persoon **6.95**

Ook hiervoor kun je bij ons terecht

HUURGOED

- Bruikleen BBQ en gas **€ 20.00**
- Schoonmaak BBQ **€ 15.00**
- Wegwerpborden en bestek p.p. **€ 1.25**

BEZORGKOSTEN

- Het afhalen van uw bestellen kan gratis in overleg
- Bezorgen in een straal van 10 km **€ 15.00**. Daarbuiten **€ 15.00** + **€ 0.60** per km
- Bezorgen en afhalen gaan in overleg
- Alles kan gebracht of gehaald worden in koelboxen

Herinneringen maken

Smullen in de tuin

Vier de zomer

Online bestellen?
Scan de code