BARBECUE

DE ULTIEME BELEVING

KEURSLAGER

Ruud en Miny van Schaik, ***keurslager***

W.c. Holleblok 38 * Huizen,
Tel. 035-5260817
info@vanschaikhuizen.keurslager.nl
www.vanschaikhuizen.keurslager.nl

Verstand van lekker VLEES

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 dit dé 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 om 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,
Ruud van Schaik

BBQ

DE ULTIEME BELEVING

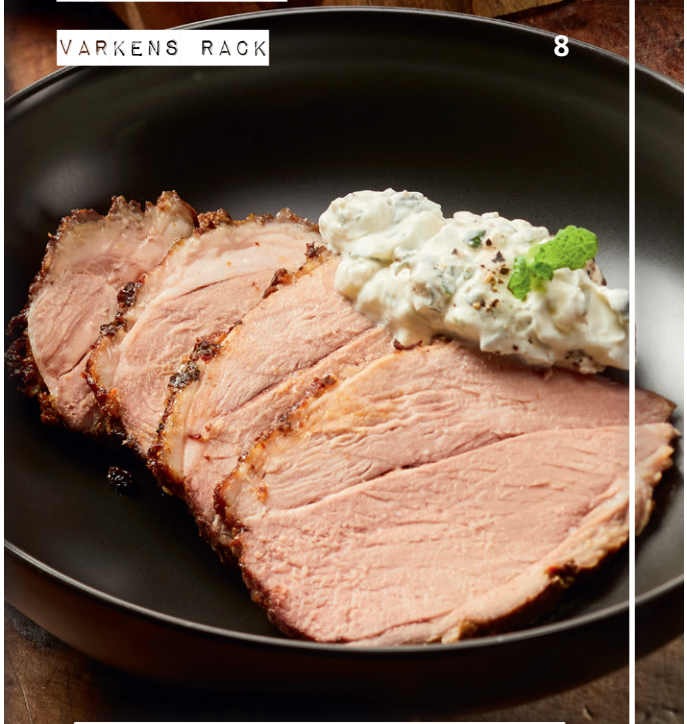
OOSTERSE STOOF 3

BBQ PAKKETTEN 4 & 5

HUREN
BARBECUE EN BRANDSTOF
GROOT VLEES 6

CÔTE DE BOEUF 7

VARKENS RACK 8



Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.

OOSTERSE STOOF

VAN SCHOUDERKARBONADES VAN DE BBQ OF DUTCH OVEN

Ingrediënten

- 4 schouderkarbonades
- Boter
- Peper en zout
- 3 uien, in ringen gesneden
- 3 tenen knoflook, schoongemaakt
- 3 cm versgeraspte gember
- 100 ml ketjap manis
- 1 eetlepel sambal oelek
- 2 eetlepels bruine basterdsuiker
- 1 theelepel kentjoer of gemberpoeder (verkrijgbaar bij de toko of Turkse winkel)
- 2 biologische citroenen
- 150 g spekblokjes, uitgebakken
- 175 g sojaboontjes

Bereiding

1. Verwarm 50 gram boter in de pan of Dutch oven en bak de met zout en peper bestrooide karbonades om en om 5 minuten zodat ze een mooie bruine kleur hebben.
2. Schep de karbonades even op een bord.
3. Fruit de uien en knoflook zachtjes aan totdat ze lichtbruin kleuren in het bak vocht van de karbonades
4. Leg het vlees weer terug in de pan.
5. Richt de BBQ in voor indirecte garing
6. Maak een mengsel van ketjap, sambal, gember, suiker, kentjoer, sap en rasp van 1 citroen en giet dit over de uien en het vlees. Schep de uitgebakken spekjes erop.
7. Plaats de pan met deksel in de BBQ en zorg dat de temperatuur ±150 graden is.
8. Laat het vlees 2 uur in de pan garen, schep het vlees tijdens het garen 2x voorzichtig om.
9. Voeg na 1,5 uur de sojaboontjes en partjes van 1 citroen toe en serveer met rijst of mie.

TIP: voor dit recept heeft u een BBQ nodig die gesloten kan worden of een Dutch oven.

BBQ
• PAKKETTEN •

Vegapakket
- 1 Groentespies
- 1 Vegaburger
- 1 Paddo stoofpotje

Prijs per persoon **6.95**

Glutenvrij pakket
- 1 Biefstukspies
- 1 Gemarineerde kipdijenfilet
- 1 Runderburger
- 1 Gemarineerd procureurlapje

Prijs per persoon **7.95**

BBQ Voordeelpakket
- 1 Hamburger
- 1 Kipsaté
- 1 Cevapçiçi
- 1 BBQ-worst

Prijs per persoon **4.25**

BBQ Budgetpakket
- 1 Kipsaté
- 1 Kipdijenspies
- 1 Hamburger
- 1 Cevapçiçi
- 1 Gemarineerde procureurlapje

Prijs per persoon **6.25**

BBQ Spiesenpakket
- 1 Kipsaté
- 1 Kipdijenspies
- 1 Biefstukspies
- 1 Varkenshaassaté
- 1 Shaslick

Prijs per persoon **8.25**

Vlees-Vispakket
- 1 Gemarineerde biefstuk
- 1 Gemarineerde kipdijenfilet
- 1 Gemarineerde zalmmoot
- 1 Gemarineerde gambaspies

Prijs per persoon **10.50**

Aanvulling Populair
(Vanaf 6 personen)
- Huzaren- en/of Aardappelsalade
- 2 soorten saus
- Satésaus
- Stokbrood Wit/Bruin

Prijs per persoon **4.50**

Aanvulling Compleet
(Vanaf 6 personen)
- Huzaren- en/of Aardappelsalade
- Rauwkostsalade
- 3 Soorten saus
- Satésaus
- Verse fruitsalade
- Stokbrood Wit/Bruin
- Kruidenboter

Prijs Per Persoon **6.95**

Botterpakket

(Vanaf 6 personen)

- 1 Hamburger
- 1 Kipsaté
- 1 Gemarineerde kipdijenfilet
- 1 Gemarineerde biefstuk

- Huzaren- en/of Aardappelsalade
- 2 soorten saus
- Satésaus
- Stokbrood Wit/Bruin

Prijs per persoon **12,00**

Havenpakket

(Vanaf 6 personen)

- 1 Hamburger
- 1 Kipsaté
- 1 Gemarineerde kipdijenfilet
- 1 Gemarineerde biefstuk

- Huzaren- en/of Aardappelsalade
- Rauwkostsalade
- 3 Soorten saus
- Satésaus
- Verse fruitsalade
- Stokbrood Wit/Bruin
- Kruidenboter

Prijs per persoon **14,50**

Erfgooierspakket

Gebaseerd op 4 stukken vlees per persoon, vanaf 6 personen te bestellen

- Kipsaté
- Kipdijenspies
- Italiaanse spies
- Hamburger
- Biefstukspies
- Speklapje
- Shaslick
- BBQ-worst

- Huzaren- en/of Aardappelsalade
- 2 soorten saus
- Satésaus
- Stokbrood Wit/Bruin

Prijs per persoon **12,00**

Zuiderzeepakket

Gebaseerd op 4 stukken vlees per persoon, vanaf 6 personen te bestellen

- Kipsaté
- Kipdijenspies
- Italiaanse spies
- Hamburger
- Biefstukspies
- Speklapje
- Shaslick
- BBQ-worst

- Huzaren- en/of Aardappelsalade
- Rauwkostsalade
- 3 Soorten saus
- Satésaus
- Verse fruitsalade
- Stokbrood Wit/Bruin
- Kruidenboter

Prijs per persoon **14,50**

GROOT VLEES

- Varkensrack
- Côte du boeuf
- Bavette
- Procureur (met of zonder been)
- Pulled Pork
- Buikspek (met of zonder zwoerd)
- Ribeye
- Entrecote
- Lamsbout
- Verse spareribs

BARBECUE EN BRANDSTOF

De barbecue leent u gratis bij aankoop van uw barbecuevlees. Dit is wel exclusief de brandstof.
We bieden u de keuze uit diverse modellen houtskoolbarbecues of gasbarbecues.

Houtskool aanbieding is het hele seizoen geldig!

1 zak briketten of houtskool 2,95

2 zakken naar keuze voor 5,00

HUREN MAAR

Aangezien we in Nederland wonen en de zon hier niet altijd schijnt en het ook zeker niet altijd droog is, verhuren wij ook overkappingen en tenten. Daarnaast kunnen wij ook de statafels voor de gasten verzorgen of de tafels voor uw barbecuebuffet. Heeft u andere vragen of wensen, laat het ons weten, we denken graag met u mee.

Borden en bestek

Ook als het gaat om borden en bestek bieden we u een keuze; kiest u voor onze aardewerk borden met rvs bestek (informeer naar de prijzen)
OF
Gaat u voor onze zeer stevige zwarte wegwerpborden met bijbehorende chique pochette met servet, vork en mes.
Deze wegwerpset maken we compleet met een bakje voor de fruitsalade en een lepel.

Voor deze (wegwerp) set betaalt u slechts 0,90

Côte de Boeuf is een prachtig mooi stuk vlees, Natuurlijk kunt u er voor kiezen of u het bot er aan wil laten of dat wij hem verwijderen voor u.
Om het mooiste eindresultaat te bereiken, geven wij u de tips hoe u hem kan bereiden.

- Zorg dat de BBQ of de Kamado indirect (naast het vuur) warm is op 100 á 130 graden. Waarom beginnen we met lage temperaturen? Dat is omdat u de BBQ in het begin makkelijker op lage temperaturen kunt houden, en als de BBQ of de Kamado al op hogere temperaturen staat is het heel moeilijk om hem weer naar een lagere temperatuur te krijgen.
- Leg vervolgens het vlees op de BBQ en steek de kerntemperatuurmeter in het hart van het vlees.
- Laat hem vervolgens rustig garen naar een kern van 40 á 42 graden.
- Haal het vlees vervolgens van de BBQ en stook de BBQ op naar een temp. van 250 graden. Als u een gietijzeren rooster heeft is het wenselijk om die nu te gebruiken.
- Grill de Côte de Boeuf vervolgens in een mooie ruit vorm op de grill. Tijdens het grillen kunt u de Côte de Boeuf lekker in smeren met olijfolie.
  De olie krijgt een lekkere smaak als u daar een paar tenen knoflook in legt met rozemarijn.
  Als u het vlees insmeert kunt het beste smeren met een rozemarijn tak. Die geeft dan zelf ook nog smaak af aan dit mooie stuk vlees.
  Uiteindelijk kunt u het vlees grillen tot een kern van 48 á 50 graden.
- Als de temperatuur bereikt is het vlees laten rusten, ca. 5 min op een warm bord en niet afdekken. Daarna kunt u hem in dunne plakjes trancheren en bestrooien met peper en zout uit de molen.
- Serveertip: trancheer het vlees in mooie plakjes en bestrooi het met vers gehakte peterselie of rozemarijn.

- Vraag aan uw Keurslager of hij de spekrand mooi wil inkerven. Dit om de kruiden lekker in te laten trekken en voor het mooiste effect tijdens het bereiden.

- Tip: laat de kruiden het liefst minimaal 12 tot 24 uur van te voren in trekken!

- Zorg dat de BBQ of de Kamado warm is op 180 à 200°C.
- Leg vervolgens de varkensrack op zijn vetrand op het rooster van de BBQ. We bakken dan eerst een beetje het vet uit. (goud/bruin van kleur)
- Dan halen we de varkensrack van de BBQ en maken we de BBQ klaar voor het indirecte garen.
- Als dat gedaan is leggen we het vlees weer terug op de BBQ en laten we het rustig doorgaren op een tempratuur van ± 120°C. (We moeten dan wel knijpen met de lucht van de BBQ, juist op deze manier krijgen we de tempratuur naar beneden).
- U kunt er ook voor kiezen om het vlees een zachte rooksmaak mee te geven. Bijvoorbeeld appel of kers.
- Als we bij een kerntemperatuur zijn aangekomen van 35 à 40°C kunt u eventueel beginnen met het insmeren van het vlees met een marinade of saus. Dit wordt vaak gedaan voor de smaak maar ook voor het uiterlijk.
- Bij een kerntemperatuur van 56 á 58 °C is de varkensrack klaar. Laat de rack vervolgens rustig een minuut of 5 à 10 op een warm bord nagaren, ZONDER aluminiumfolie.
- Het enige dat wij u dan nog kunnen zeggen is: Eet smakelijk en Geniet!

KEURSLAGER

Ruud en Miny van Schaik, ***keurslager***

W.c. Holleblok 38 * Huizen,
Tel. 035-5260817
info@vanschaikhuizen.keurslager.nl
www.vanschaikhuizen.keurslager.nl

Verstand van lekker VLEES