

Succesvolle barbecue tips&trucs

Een goede voorbereiding is het halve werk!

1. Steek de barbecue tijdig aan, tenminste 1 uur van tevoren.
2. Leg een bergje houtskool in de barbecue. Daartussen plaatst u aanmaakblokjes, die u vervolgens aansteekt. Volg de aanwijzingen op de verpakking van de barbecue/houtskool/aanmaakblokjes. Wanneer de houtskool goed gloeit kan het over de barbecue verspreid worden.
3. Wanneer de vlammen zijn gedoofd en de houtskool of briketten bijna grijs kleuren, heeft de barbecue de juiste hitte bereikt om het vlees mooi te grillen.
4. Voeg tijdig nieuwe kolen toe, dan hoeft u de barbecue niet opnieuw aan te steken.
5. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
6. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken blijft het vlees sappiger.
7. Gebruik een tang (dus geen vork) om het vlees op het rooster te leggen en om te keren. Hierdoor blijven de vleessappen in het vlees bewaard.
8. Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat je het roostert.
9. Strooi van tevoren nooit zout op het vlees; er verschijnt vocht, dat het bruin worden bemoeilijkt.
10. Trek vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
11. Op een houtskoolbarbecue moet 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/rose
 - 2e kalfs- en lamsvlees, spiesen rose/gaar
 - 3e varkensvlees en papilottes helemaal gaar
 - 4e voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
12. Bij een barbecue met verstelbaar rooster kunt u de temperatuur regelen door het rooster hoger of lager te plaatsen. Voorgedaard vlees kan dicht bij het vuur dan rauw vlees. Immers, rauw vlees heeft langer nodig om gaar te worden.
13. Werkt u met een elektrische barbecue, leg dan het snoer stevig vast op de grond en pas op met regen.
14. Voor de gasbarbecue geldt dat de gasfles rechtop naast de barbecue moet worden geplaatst.

Verrassingpakket

vanaf 8 personen

Speciaal aanbevolen:

u krijgt 5 stuks vlees per persoon, verdeeld over 10 soorten.

Per persoon **€ 8.95**



Kip op bierblik

Varkensfilet met geurige tuinkruiden

Vlees (bewaar)tips

- Zet het vlees direct na thuiskomst in de koelkast of diepvriezer. Wanneer het vlees dezelfde of de volgende dag wordt genuttigd kan het in de koelkast worden bewaard.
- Haal ingevroren vlees de avond tevoren uit de diepvries en laat het in de koelkast ontdooien.
- Houd het vlees zo lang mogelijk in de koelkast. Zo voorkomt u dat vlees, dat uiteindelijk niet opgaat, onnodig lang in de (warme) buitenlucht ligt.
- Leg het vlees nooit in de zon.
- Kip en varkensvlees dient u altijd helemaal gaar te eten!
- Leg bereid vlees nooit bij rauw vlees, gebruik hiervoor altijd schone schalen.

Barbecue

Assortiment & mogelijkheden



Verstand van lekker **VLEES**



HUISMAN, keurslager

Brinkhofweide 2, 9331 AD NORG

Tel. (0592) 61 23 22

www.huisman.keurslager.nl

info@huisman.keurslager.nl



HUISMAN, keurslager

Brinkhofweide 2, 9331 AD NORG

Tel. (0592) 61 23 22

www.huisman.keurslager.nl

info@huisman.keurslager.nl



Griekse spies met pepersteak



Kijkluifjes met zoete pindasaus



Salade met boontjes, citrusfruit en kipblokjes

Voordeelpakket

- Hamburger
- Karbonade of speklapje
- Saté
- Shaslick
- Braadworst

Per persoon **€ 5.95**

Aangevuld met:

- Salade
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Saus

Samen compleet per persoon **€ 11.95**

(dus het bovenstaande voordeelpakket + dit pakket)

All in, vanaf 12 personen

- Diverse soorten vlees
- Stokbrood
- Saus
- Fruit
- Servetten
- Diverse salades
- Kruidenboter
- Rauwkost
- Borden en bestek
- BBQ + gas

per persoon **€ 17.95**

Familiepakket, voor 12-14 personen

- Filetlapje
- Shaslick
- Hamburger
- Saté
- Braadworst
- Procureurlapje
- Fantasiespies
- Piri-pirispies
- Karbonade
- Speklapje

samen **€ 82.95**

Verhuur BBQ voor 20-25 personen € 17.50,

schoonmaakkosten € 25.-

Salades

- Rundvleessalade
- Kartoffelsalade
- Scharreleisalade
- Pastasalade
- Zalmsalade
- Rauwkostsalade
- Fruitsalade

Specialiteiten

- Ribeye
- Entrecote
- Limoenspies
- Houthakkersspies
- Knapzakje
- Kip mosterdsteak
- Lamsspies
- Lamsmerquez
- Lamsworstje
- Lamscotelet

(lamsvlees uit de regio)

Visspecialiteiten

- Vissaté
- Zalmspies
- Scampispies
- Vispakketje



Gebardeerde runderhaas met rozemarijn en kruidenboter



Salade met watermeloen, feta en lamsvlees



Biefstukspies met tomaatjes



Kijk voor de recepten en BBQ-tips op onze website.

Hoeveel heb ik nodig?

Natuurlijk wil je niet het risico lopen dat er niet genoeg is voor iedereen. Reken per persoon (volwassene) 4 à 5 stukjes vlees en/of vis, 200 gram salade en ¼ stokbrood. Vul deze basis aan met bijgerechten naar keuze en serveer diverse sausjes. Combineer de traditionele saté-, knoflook- en barbecuesaus met verrassende minder bekende sausjes of tapenades. Vergeet de kruidenboter niet! Ook het dessert kun je op de barbecue bereiden, zoals een warm fruitpakketje met ijs (kijk voor dit recept en andere recepten op www.keurslager.nl).

Meer dan vlees

Barbecue is meer dan vlees. Bij een complete barbecue mogen salades, sauzen, rauwkost en stokbrood niet ontbreken. Op www.keurslager.nl staan diverse originele recepten. Kant en klaar kopen is natuurlijk wel zo makkelijk en bij ons zijn de salades altijd vers.

Grote groepen

Heeft u iets te vieren? Wilt u graag een barbecue organiseren? Dan is het wel zo prettig dat alles goed geregeld is en je niet de hele avond met de barbecue bezig bent. Wij verzorgen ook een compleet barbecuefeest voor grote groepen, zoals verenigingen, bedrijven en grote partijen. Van eenvoudig tot exclusief. Vraag gerust eens naar de mogelijkheden.

Kinderen en barbecueën

Kinderen vinden het heerlijk om buiten te eten. En barbecueën is natuurlijk helemaal een feest! Op www.keurslager.nl zijn diverse recepten voor kinderen te vinden (eetmoment: kinderkeuken). Niet alleen zijn kinderen dol op deze lekkere hapjes, ze kunnen ze ook nog eens heel eenvoudig zelf maken. **LET OP: plaats de barbecue altijd buiten het bereik van kinderen. Laat kinderen nooit alleen bij een brandende barbecue!**