

ter- en drukfouten onder voorbehoud.

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 van tevoren uit de diepvries en laat het in de koelkast ontdooien.
- Houdt 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.

HOEVEEL HEB IK NODIG?

Natuurlijk wilt u 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 1/4 (stok)brood. 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 kunt u op de barbecue bereiden, zoals een warm fruitpakketje met ijs (kijk voor dit recept en andere recepten op www.keurslager.nl).

GROTE GROEPEN

Iets te vieren? Wilt u graag een barbecue organiseren? Dan is het wel zo prettig dat alles goed geregeld is en u niet de hele avond met de barbecue bezig bent. Wij verzorgen ook een compleet barbecuefeest voor grote groepen, zoals verenigingen, bedrijven of 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!

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.

BARBECUETIPS

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. Haal het vlees 1 uur voordat het op de barbecue gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.
6. Bij het opendoen van de deksel van de barbecue ontsnapt er warmte. Weersta de verleiding om telkens onder de deksel te kijken.
7. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
8. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken blijft het vlees sappiger.
9. 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.
10. Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat je het roostert.
11. Trek vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
12. 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:
 - 1^e rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
 - 2^e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
 - 3^e varkensvlees en papillottes helemaal gaar (65 graden)
 - 4^e voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
13. Verplaats nooit een brandende barbecue.

KIJK VOOR DE ACTUELE PRIJZEN OP ONZE WEBSITE

GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN



KEURSLAGER

Van der Geest, keurslager

Dorpsstraat 31, Zoeterwoude

☎ 071-5801256

✉ info@vandergeestzoeterwoude.keurslager.nl

www.vandergeestzoeterwoude.keurslager.nl



KEURSLAGER

Van der Geest, keurslager

www.vandergeestzoeterwoude.keurslager.nl

Smaak maakt sfeer

Bij de Keurslager maakt u van ieder eetmoment een genietmoment. En wat is nu lekkerder dan met onze heerlijke BBQ-producten buiten genieten van kwaliteit en pure ambacht?

KOELBOX

Uw vlees- en saladepakket kan geleverd worden in een koelbox (vanaf 15 personen).

GEbruik GASBARBECUE

Wanneer u bij ons een vleespakket afneemt, kunt u er een gasbarbecue bijlenen. Op een gasbarbecue kunt u met ongeveer 20 personen barbecueën. U betaalt voor het gebruik 25,- dit is incl. gas en schoonmaken.

OPHALEN

U kunt uw BBQ-bestelling komen ophalen tijdens de openingstijden van onze winkel van maandag t/m zaterdag. Ophalen op zondag behoort tot de mogelijkheden. Ophaaltijd in overleg.

MAAK UW BBQ COMPLEET

Saladepakket 'Keur' (vanaf 5 personen)

- › Rundvleessalade
- › Huissalade
- › Diverse sauzen: knoflook-, barbecue-, kerrie- en satésaus
- › Stokbrood wit/bruin naar keuze
- › Kruidenboter

BARBECUESCHOTELS

Soorten schotels:

- Small:** 3 soorten vlees per persoon
 - Medium:** 4 soorten vlees per persoon
 - Large:** 5 soorten vlees per persoon
- Wilt u het vlees per soort verpakt of op schaal, maak uw voorkeur kenbaar.

1. BBQ-SCHOTEL JUNIOR

- › 1 stokje kipsaté
- › Meesterlijke gehaktspies
- › Hamburger

2. BBQ-SCHOTEL POPULAIR:

- › 2 stokjes kipsaté
- › Procureurspies
- › Spaanse kipdijspies
- › Gekruide speklapje
- › Hamburger van rundvlees

3. BBQ-SCHOTEL KEUR:

- › 2 stokjes kipsaté
- › Shaslick
- › Kipfiletspies groene pesto
- › Biefstukspies
- › Gemarineerd varkensfiletlapje

4. BBQ-SCHOTEL CHICKEN & BEEF

- › 2 stokjes kipsaté
- › Kipfilet piri piri
- › Hamburger van rundvlees
- › Biefstukspies
- › Pepersteak

SPECIALAAL AANBEVOLEN

Aan de slag met groot vlees, o.a. entrecôte, bavette, côte du boeuf, ribeye, flat iron steak, flat iron rollade, kippompoen en pork rack. Voor de benodigdheden en technieken, informeer in de winkel naar de mogelijkheden.



CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

Om de juiste garing van het eten te bepalen, kunt u gebruik maken van een vleesthermometer. Steek voor de kerntemperatuur altijd de punt van de thermometer in het hart van het dikste gedeelte van het vlees. Vraag ons naar de juiste kerntemperatuur voor het door jou 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

Speciale wensen? wij helpen je graag!



GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN

