

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 diepvriezer 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 papilottes 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

Verstand
van lekker
VLEES

Prijswijzigingen en zetfouten voorbehouden.



OP HETE KOLEN

BBQ SPECIAL

Van der Geest, keurslager



Van der Geest, keurslager

Dorpsstraat 31, Zoeterwoude, Tel. 071-5801256
www.vandergeestzoeterwoude.keurslager.nl
info@vandergeestzoeterwoude.keurslager.nl



www.vandergeestzoeterwoude.keurslager.nl



Barbecueën met écht goed vlees doet u natuurlijk samen met de Keurslager. Wij helpen u graag met advies, bereidingstips en natuurlijk de lekkerste producten. Ook als het gaat om de bijgerechten. Specifieke wensen? We denken graag met u mee!

MAAK UW BARBECUE COMPLEET

SALADEPAKKET 'KEUR'

(vanaf 5 personen)

- RUNDVLEESSALADE
- KARTOFFELSALADE
- DIVERSE SAUZEN: KNOFLOOK-, BARBECUE-, KERRIE- EN SATÉSAUS
- STOKBROOD WIT/BRUIN NAAR KEUZE
- KRUIDENBOTER

SALADEPAKKET 'DE LUXE'

(vanaf 5 personen)

- HUISSALADE (RAUWKOST)
- PASTASALADE
- FRUITSALADE
- DIVERSE SAUZEN: KNOFLOOK-, BARBECUE-, KERRIE- EN SATÉSAUS
- STOKBROOD WIT/BRUIN NAAR KEUZE
- KRUIDENBOTER
- AIOLI MET PESTO
- TAPENADE VENEZIA

ONZE VEGETARISCHE PRODUCTEN BESTAAN UIT:

- VEGETARISCHE BURGER
- KNOFLOOKBURGER
- VEGETARISCHE SATÉ
- VEGETARISCHE SHASLICK

ONZE VISPRODUCTEN BESTAAN UIT:

- GARNALENSPIES
- ZALMSPIES

ALLE MENU'S ZIJN INCLUSIEF:

- GEBRUIK BARBECUES.
- WIJ BIEDEN U EEN GASBARBECUE IN BRUIKLEEN AAN, PASSEND BIJ UW BESTELLING, INCLUSIEF GASFLES.
- PORSELEINEN BORDEN
- BESTEK
- SERVETTEN

KOELBOX

LEVERING IN KOELBOX (VANAF 15 PERSONEN)

SCHOONMAAK EN AFWAS

U HOEFT DE BARBECUE NIET SCHOON TE MAKEN. DE BORDEN HOEFT U NIET AF TE WASSEN. DIT DOEN WIJ VOOR U!

BEZORGING EN OPHALEN

WIJ KUNNEN UW BBQ-BESTELLING BEZORGEN OP MAANDAG T/M ZATERDAG. OP ZONDAG KUNT U IN OVERLEG UW BBQ-BESTELLING OP KOMEN HALEN.

SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN U GRAAG!

BARBECUESHOTELS

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. BARBECUESHOTEL JUNIOR:

- 1 STOKJE KIPSATÉ
- MEESTERLIJKE GEHAKTSPIES
- HAMBURGER

2. BARBECUESHOTEL POPULAIR:

- 2 STOKJES KIPSATÉ
- PROCUREURSPIES
- SPAANSE KIPDIJSPIES
- GEKRUID SPEKLAPJE
- HAMBURGER VAN RUNDVLEES

3. BARBECUESHOTEL KEUR:

- 2 STOKJES KIPSATÉ
- SHASLICK
- KIPFILETSPIES GROENE PESTO
- BIEFSTUKSPIES
- MEXICAANSE VARKENSSTEAK

4. BARBECUESHOTEL CHICKEN & BEEF:

- 2 STOKJES KIPSATÉ
- KIPFILET PIRI PIRI
- CEVAPCIBURGER
- BIEFSTUKSPIES
- PEPERSTEAK

5. BARBECUESHOTEL CULINAIR:

- VARKENHAASSATÉ SPIES
- INDONESIAN
- KALFSBIEFSTUKSPIES
- MIXED GRILL SPIES
- LAMSBOUTSPIES
- GEMARINEERD
- PEPERSTEAK



SPECIAAL AANBEVOLEN

Aan de slag met groot vlees, o.a. entrecote, bavette, cote du boeuf, ribeye, Flat Iron steak, Flat Iron rollade, kippompoen en pork rack. Voor de benodigheden 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 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.

KERNTemperaturen GROOT VLEES

- RUNDVLEES - ROOD 48°C • ROSÉ 55°C • GAAR 70°C
- KALFSVLEES - ROSÉ 55°C • GAAR 70°C
- VARKENSVLEES - ROSÉ 60°C • GAAR 70°C
- LAMSVLEES - ROSÉ 55°C • GAAR 70°C
- KIP - GAAR 75°C

