

HET BESTE OP DE
BARBECUE
Bij de Keurslager!



KEURSLAGER



Arisse Vleesch, *keurslager*

INHOUDSOPCAVE

BBQ PAKKETTEN EN BIJGERECHTEN	4 & 5
GROOT VLEES, SAUZEN EN SALADES	6
BBQ SPECIALITEITEN EN -VERHUUR	7



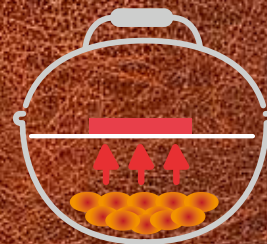
Beste BBQ-liefhebber,

Wat fijn dat dat je een kijkje neemt in onze mooie BBQ-brochure.

Op een fijne zomerse avond lekker barbecueën met goed gezelschap? Wij hebben kwaliteitsvlees en bijgerechten om de avond smaakvol te maken. In deze brochure staat informatie over diverse complete pakketten, vlees, sauzen, salades en dergelijke. Aanpassingen zijn uiteraard ook mogelijk, vraag vrijblijvend naar de mogelijkheden.

Keurslager Arisse Vleesch

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!

BARBECUEËN IS MEER DAN HET GRILLEN VAN VLEES

Barbecueën is al lang niet meer gewoon het grillen van vlees op hete kolen. Er zijn tegenwoordig diverse manieren en technieken om met goed en lekker resultaat de barbecueën.

GRILLPLANKEN

Met een grillplank kun je op een andere manier een mooie rooksmaak aan een gerecht geven. Deze planken zijn vaak van ceder- of elzenhout. Zeer geschikt voor o.a. vis, garnalen, filets van gevogelte en blank vlees.

HOE WERKT HET?

- » De planken eerst +/- 1 uur laten weken in koud water
- » Plaats het gerecht op de plank
- » BBQ directe zone op 200°C voorverwarmen
- » Plaats de plank op het rooster en sluit de deksel
- » De plank gaat eerst stomen en daarna smeulen
- » Grillplanken kunnen 1 tot 2 x gebruikt worden

POFFEN

Poffen is zeer geschikt voor bereiding van knollen en knolgroenten. Zoek hiervoor een plek in de BBQ (met deksel) van 200°C indirecte zone. Direct contact met de BBQ geeft een smakelijker gerecht. (Pak het te poffen gerecht niet met aluminiumfolie in)

ZOUTSTEEN

De Himalaya zoutsteen heeft talloze toepassingsmogelijkheden. De steen is te gebruiken op de BBQ in de directe zone om gerechten te bereiden. Let op: voorverwarmen is vereist! Anders vergroot je de kans op barsten van de zoutsteen. Bewerk het gerecht met droge kruiden. De steen geeft een heerlijke lichtzoute smaak af aan het gerecht. Tip: lappen kun je op één kant laten liggen en stukken kun je tussendoor draaien.

CAVEMAN STYLE

Barbecueën op Caveman Style zijn alle bereidingen die direct op en in de gloeiende houtskolen plaatsvinden. Dit kan met een dikkere steak of groenten zoals paprika's. Wapper eerst de bovenste as weg van het houtskool en plaats het gerecht direct op de kolen.

GEVOGELTE OP STANDAARD

Kippen, parelhoen en kalkoen kunnen op een standaard bereid worden. Kies hiervoor een temperatuur van 150°C en maak een indirecte zone. Plaats het gekruide gevogelte op de gevogeltestandaard met de lekbak eronder. Een leuke variant is de bereiding van gevogelte op een bierblikje. "Beer Can Chicken"

WIL JE MEER WETEN OVER DEZE TECHNIKEN? VRAAG HET JOUW KEURSLAGER.

BBQ PAKKETTEN

BUDGET

- » Kipsaté 2 stuks
- » BBQ-burger (voorgegaard)
- » BBQ-worst
- » Halve speklap

per persoon

5⁷⁵



VIS

- » Zalmbuideltje
- » Scampi-spies
- » kabeljauwpakketje

per persoon

10⁷⁵

VEGA

- » Portobello gevuld
- » Courgette caprese
- » Verse groentespies

per persoon

8⁵⁰

TAPAS

Wil je een keer wat anders op de BBQ? Kies dan voor het tapas pakket. Hiermee is het gegarandeerd een avond lang genieten. Je maakt op de BBQ diverse hapjes klaar, die wij al grotendeels voorbereid hebben. Het enige wat je hoeft te doen is de bereidingswijze volgen.

(Minimaal 2 dagen van te voren bestellen)

- » Jalepeno peper met pulled pork en cheddar kaas
- » Moink balls
- » lekker gekruid rundergehakt met Parmezaanse kaas en spek omwikkeld
- » Reuze garnaal met limoen
- » Chicken honey pops
- » Spareribs
- » Pork belly burnt ends
- » lekkere gekruide spekstukjes
- » Flat iron met chimichurri
- » Mini broodjes Black Angus burger inclusief aankleding
- » Pig shots
- » worst gevuld met roomkaas en omwikkeld met een plakjes ontbijtspek
- » Plukbrood gevuld met rookspek en knoflookboter

per persoon

27⁵⁰



BBQ KIDSBOX

- » Stoplicht
- » BBQ-burger (voorgegaard)
- » Golfspies
- » Verrassing

per kind

4⁵⁰

BIJGERECHTEN POPULAIR

- » Brabantse rundvleessalade
- » Aardappel-eisalade
- » Griekse rauwkost
- » Koolsalade

- » Satésaus
- » Knoflooksaus
- » Smulsaus
- » BBQ-saus

- » Stokbrood
- » Kruidenboter homemade

per persoon

7⁵⁰

BIJGERECHTEN DE LUXE

- » Breekbrood
- » Tapenade
- » Kruidenboter
- » Aioli

- » Louisiana coleslaw
- » Amerikaanse koolsalade pasta-pesto
- » Fruitsalade
- » Scharrelsallade
- » Pasta-pestosalade

- » Satésaus
- » BBQ-saus
- » Knoflooksaus
- » Cocktailsaus

per persoon

9⁵⁰



CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

OM DE JUISTE GARING VAN HET ETEN TE BEPALEN, KUN JE 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 JOUW KEURSLAGER NAAR DE JUISTE KERNTEMPERATUUR VOOR HET DOOR JOU 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

GROOT VLEES

- » Buikspek
- » Iberico steaks
- » Spareribs
- » Procureur
- » Short ribs
- » Ribroast
- » Ribeye
- » Picanha
- » Flat iron steak
- » Bavette
- » Tomahawk steak
- » Dry aged cote de boeuf
- » Tri trip liestuk
- » Brisket

SAUZEN

» Satésaus	500 ml	3.75
» Hamburgersaus	265 ml	3.75
» Piri-pirisau	265 ml	3.75
» Knoflooksaus	265 ml	3.75
» Cocktailsaus	265 ml	3.75
» Pulled porksaus	265 ml	3.75
» BBQ-saus	265 ml	3.75

SALADES

Wij adviseren ongeveer 300 gram salade per persoon.

» Brabantse rundvleessalade	100 gram	1.45
» Scharrelsalade	100 gram	1.45
» Amerikaanse kool-rauwkost	100 gram	1.35
» Louisiana coleslaw-rauwkost	100 gram	1.35
» Griekse rauwkost	100 gram	1.35
» Komkommer-rauwkost	100 gram	1.35
» Betuwse rauwkost	100 gram	1.35
» Pasta-pestosalade	100 gram	1.50
» Verse fruitsalade	100 gram	1.45

BBQ SPECIALITEITEN

- » BBQ-worst met spek en kaas
- » BBQ-worst met jalepeno en cedder kaas
- » Ossenhaasspies met zontomaat
- » Varkenshaasduo
- » Bavettespies
- » Lamsrack
- » Kip op stok
- » Kip shaslick
- » Tapasspies met biefstuk en gamba's
- » Picanha steaks
- » Kip-pestospies
- » BBQ-steak
- » Zalmbuideltje
- » Kabeljauwpakketje
- » Plukbrood gevuld met rookspek en knoflookboter

BEKIJK DE PRIJZEN
IN ONZE WEBSHOP

BBQ HUUR/KOK/SMOKER

» Gasbarbecue huren incl. gas en schoonmaak	32.50
» Gasbarbecue aanhanger	100.00
» Kamado barbecue	125.00
» Smoker aanhanger inclusief brandstof (+ verplichte kok)	350.00
» Koelwagen klein	75.00
» Koelwagen groot	150.00
» Barbecue kok (minimaal 3 uur)	per uur 38.50

OVERIGE

» Stokbrood wit of bruin	2.35
» Breekbrood set wit en bruin	4.25
» Borden, bestek en servetten	p.p. 1.50



Smoker

TIPS VOOR EEN TOPBARBECUE!

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:
 - 1^e rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
 - 2^e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
 - 3^e varkensvlees en papillotten helemaal gaar (65 graden)
 - 4^e voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!



BESTEL SNEL VIA
WEBSHOP.ARISSE.KEURSLAGER.NL

SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN JE GRAAG!



Arisse Vleesch, keurslager

Dorpsplein 7, Beesd

Tel. 0345 – 681293

www.arisse.keurslager.nl • info@arisse.keurslager.nl

Bestel online!

