

BBQ

Buitengewoon
lekker



Van der Meer, *keurslager*

Molenplein 8, Heerenveen, tel. 0513-626223
www.vandermeerheerenveen.keurslager.nl
info@vandermeerheerenveen.keurslager.nl

BBQ

Buitengewoon lekker

Gezond barbecueën	3
BBQ pakketten	4 & 5
Extra opties	6
Diverse materialen	6
Recept Tomahawk-rozemarijnsteak	7
Tips voor een top BBQ	8



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 het de 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 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,
Keurslager Walter van der Meer*

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.



Gezond barbecueën

Barbecueën heeft misschien niet het meest gezonde imago, maar dat is eigenlijk onterecht. Want er komt vrijwel geen boter, vet of olie aan te pas. En als je kiest voor de meer magere vleessoorten, zoals bijvoorbeeld kipfilet, biefstuk of entrecote, dan is het helemaal prima.

Het zijn vaak de saus en broodjes die het barbecueën wat minder gezond maken. Maar het is wel lekker en met mate kan er een heleboel! Wij maken zoveel zo mogelijk sauzen zelf, zo weet je precies wat erin zit en kunnen wij de lekkerste smaak garanderen.

Wil je toch iets anders? Beleg je stokbrood dan eens met een lekkere humus, pesto of zelfgemaakte salsa. Makkelijk

zelf te maken en ook heel lekker! En natuurlijk mag een frisse salade bij de barbecue niet ontbreken.

Hoeveel vlees heb je eigenlijk nodig?

Wij adviseren om voor een gemiddelde eter, zo'n 400 gram vlees te rekenen bij een barbecue. Dat komt neer op zo'n 4 à 5 soorten vlees.

Maar komen er voornamelijk mannen... dan is het raadzaam om iets meer vlees in te kopen. Met zo'n 600 gram per man vermaken ze zich wel! Goed om vooraf dus even te checken hoeveel grote vleeseters er komen.

Tip!
Kijk op onze website voor de lekkerste recepten!

BBQ pakketten



Barbecuepakket A

- Hamburger (voorgebraden)
- Filetlapje of ribkarbonade
- Reuze varkenssaté of shaslick
- Voorgebraden drumstick

p.p. **4⁹⁵**

Barbecuepakket B

- Shaslick of reuze varkenssaté
- Sparerib (zoet of pittig)
- Hamburger (voorgebraden)
- Barbecueworst (naturel, pittig of kip)
- Ribkarbonade of filetlapje

p.p. **9⁵⁰**

Barbecuepakket C

- Biefstukspies
- Kipstick (olijf of peppadew)
- Garnalenspies (gemarineerd of naturel)
- Sparerib (zoet of pittig)

p.p. **11⁷⁵**

Barbecuepakket D

- Chip-Chipolata
- Kipstick (peppa of olijf)
- Saté van de varkenshaas
- Wilde zalmspies
- 3 soorten rauwkostsalade
- Plukbrood
- Kruidenboter (20 gram per persoon)

p.p. **13⁹⁵**

Pulled Pork Party

- Varkensvlees (Friberne uitgebeende schouderkarbonade) low and slow bereid op Monolith BBQ
- Broodjes (wit en bruin)
- 2 soorten saus (StockYard BBQ saus)
- Koolsalade

(min. 10 personen) p.p. **9⁹⁵**

Barbecuepakket Populair

- Ribkarbonade of filetlapje
- Hamburger
- Reuze varkenssaté
- Barbecueworst (naturel, pittig of kip)
- 3 soorten rauwkost (200 gram p.p.)
- 3 soorten saus (60 gram p.p.)
- Stokbrood met kruidenboter

(min. 10 personen) p.p. **9⁵⁰**

Barbecuepakket De luxe

- Pepersteak of kogelbiefstuk
- Saté van de varkenshaas
- Kipstick (peppa of olijf)
- 3 soorten rauwkostsalade (lekker fris bij de barbecue)
- Breekbrood
- Kruidenboter (20 gram per persoon)

(min. 10 personen) p.p. **12⁵⁰**

Als u in plaats van 3 soorten rauwkostsalade, 3 soorten maaltijdsalade's (Rundvlees-, kartoffel en scharreleisalade) kiest, dan komt er per persoon € 2.00 extra bij.

Roerbakparty luxe

Van iedere soort vlees 125 gram per persoon

- Varkenshaas hoisin (heerlijk gemarineerde varkenshaas met abrikoos en peppadew)
- Brusselse kipfilet (gemarineerde kipfilet, prei en katenspek)
- Mexicaans gehakt (Rundergehakt met mexicaanse saus en kaas)
- Rauwkostsalade
- Stokbrood met kruidenboter

(min. 10 personen) p.p. **9⁰⁰**

Tip! De Keurslager Cadeaukaart, om zelf het lekkerste stuk vlees uit te kiezen!



Brood en Salades

- Plukbrood p.st. **3.95**
- Stokbrood met kruidenboter (15 gram) (min. 4 pers.) p.p. **0.85**
- Rauwkostsalade 8 soorten (200 gram p.p.) p.p. **2.80**
- Salades (Rundvlees-, kartoffel- en scharreleisalade). Het aantal soorten is afhankelijk van het aantal personen. De salades worden afgearmeerd met fruit en vleeswaren). p.p. **3.75**
- Bakje rundvlees- en kartoffelsalade p.st. **4.50**
- Bakje scharreleisalade p.st. **4.75**

Diverse producten om uw barbecue compleet te maken

- Diverse sauzen (knoflook-, cocktail- en barbecuesaus, 50 gram p.p.) p.p. **0.45**
- Satésaus uit eigen keuken p/l. **8.50**
- Kruidenboter 100 gram **2.35**
- Luxe bestek met servet p.st. **0.70**
- Luxe borden zwart p.st. **0.60**

Vegetarisch Assortiment

- Vegetarisch satéstokje p.st. **1.35**
- Vegetarische hamburger p.st. **1.60**
- Vegetarische shaslick p.st. **1.65**
- Vegetarische Braadworst p.st. **1.65**

Visspiezen

- Garnalenspies p.st. **3.25**
- Zalm spies met paprika p.st. **3.25**

BBQ for Kids

- Voorgebraden hamburger
 - Kindershaslick (gehaktballetjes aan een stokje, met daar tussen een stukje paprika).
 - Spekspiesje (marshmallows aan een stokje)
- per kind **2⁹⁵**

Diverse materialen

- **Huur Gas barbecue** (tot 20 personen) € 20,- (Alleen verhuur bij vleesbestelling)
- **Huur Koekenpan** € 20,- (Alleen verhuur bij vleesbestelling)
- **Huur Monolith barbecue** € 50,- (excl. houtskool en wij bezorgen de Monolith)
- **Huur Tent** (3 bij 6 meter) met verlichting, staat binnen 2 minuten, deze wordt niet verhuurd boven windkracht 5. Huurprijs € 75,- per dag/weekend
- **Huur Statafel** € 5,- / met rok € 10,-
- **Huur Presentatietafel** € 15,- (3 meter bij 0.50m.) om het vlees etc. op te presenteren.
- **Huur mobiele Koelbox** € 10,- (15 flessen frisdrank of 1 krat bier)
- Wij verzorgen ook het drinken (inclusief glazen). Vraag naar de mogelijkheden. Ook bediening is mogelijk.
- **Bezorgkosten** (binnen de gemeente Heerenveen € 7,50), buiten de gemeente komt er € 0,28 per km. bij.
- **Schoonmaakkosten** (wij kunnen voor u, de barbecue en schalen weer schoonmaken, de kosten zijn € 20,- per barbecue).

Bij partijen boven de 25 personen maken wij het **extra aantrekkelijk, door het geven van 10% korting!**

Hoofdgerecht (barbecue) voor 4 personen

- 1000 gram tomahawk-steak
- 2 takjes rozemarijn
- 5 eetlepels mayonaise
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 15 gram peterselie, gehakt
- 1 courgette, in schuine plakken
- 1 aubergine, in schuine plakken
- 2 rode paprika's, in parten
- Olijfolie
- Peper en (zee)zout

Bereiding

Richt de barbecue in voor indirecte garing en stel de temperatuur in op 120 graden. Bestrooi de tomahawk steak met grof zout en verwarm de steak tot een kerntemperatuur van 45 graden.

Stel de barbecue vervolgens in voor directe garing en verhoog de temperatuur naar 200 graden. Rooster de steak aan beide zijdes en zorg dat de kerntemperatuur zo'n 52 graden is. Laat het vlees rusten voor het wordt aangesneden. Bestrooi het met versgemalen zwarte peper.

Meng mayonaise, 50 milliliter olijfolie, knoflook en de helft van de peterselie met elkaar tot een mooie aioli.

Schep de groente door 0,5 dl olijfolie en grill er mooie strepen. Breng het gerecht op smaak met zout en peper en strooi de resterende peterselie eroverheen.

Serveer het vlees in tranches op een stoere plank met de geroosterde groenten en een schaalje aioli.

Recept

Tomahawk- rozemarijnsteak met geroosterde groenten



Tips voor een topbarbecue!

Voor de liefhebber

Grote stukken vlees van Blonde d'Âquitaine koeien uit Twente

• Rib-eye	100 gram	2.65
• Tomahawk	100 gram	3.25
• Bavetterollade	100 gram	1.95
• Cote d'Boeuff	100 gram	3.25



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 brikketten 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!



Van der Meer, keurslager

Molenplein 8, Heerenveen, tel. 0513-626223
www.vandermeerheerenveen.keurslager.nl
info@vandermeerheerenveen.keurslager.nl