



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

Wij hebben deze menu's zorgvuldig gekozen om het u gemakkelijk te maken. Hebt u echter geen keus kunnen maken, dan kunt u natuurlijk uw eigen menu samenstellen met onze heerlijke barbecue-specialiteiten.

Als tip voor de grotere groepen; gemiddeld eet men 4 stuks vlees p.p.

» De prijzen bij de menu's in deze folder zijn inclusief het gebruik van een gasbarbecue + gasfles.

» Vanaf 15 personen.

» Voor het schoonmaken van de barbecue berekenen wij vooraf € 15,-.

*(u krijgt de barbecue in bruikleen, wij verhuren geen barbecues en nemen geen enkele verantwoordelijkheid voor onzorgvuldig gebruik. U kunt ons nimmer aansprakelijk stellen voor calamiteiten tijdens het gebruik van de geleende apparatuur.)*



KEURSLAGER

1946-2021



Jan Nicolai, keurslager

Vaart Zz 66, Appelscha

Tel. 0516 – 431314

[www.jannicolai.keurslager.nl](http://www.jannicolai.keurslager.nl)

[info@jannicolai.keurslager.nl](mailto:info@jannicolai.keurslager.nl)



HET BESTE OP DE  
**BARBECUE**  
Bij de KeurSlager!



KEURSLAGER

Jan Nicolai, keurslager





KEURSLAGER

1946-2021



# GRILLEN & GENIETEN

BARBECUE  
CadeaubarbecueCADEAUTIP  
DE KEURSLAGER  
CADEAUKAART

## 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!

## 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 DIJKSTE 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

## BBQ PAKKET 'IT'S ALL FOR YOU'

Met dit pakket heb je alles in huis voor een geslaagde BBQ. Voor elk wat wils!

- » Speklapje
- » 2 stokjes kipsaté
- » BBQ-worstje
- » Hamburger
- » Shaslick
- » 3 soorten sausjes
- » Rundvleessalade
- » Frisse BBQ-salade
- » Stokbrood met kruidenboter

per persoon **15<sup>95</sup>**

## MENU 3

- » 2 stokjes kipsaté
- » Gemarineerd speklapje
- » Kipfilet pesto
- » Shaslick of sparerib
- » Runderhamburger

per persoon **9<sup>95</sup>**

## MENU 1

- » 2 stokjes saté
- » Shaslick
- » Hamburger
- » BBQ-worstje
- » Drumstick of gemarineerd speklapje

per persoon **9<sup>50</sup>**

## MENU 4

- » Zwitserse braadworst
- » Kipfilet de Provence
- » Super saté
- » Biefstukspies met olijven
- » Sparerib

per persoon **12<sup>95</sup>**

## MENU 2

- » Gemarineerde karbonade
- » 2 stokjes saté
- » Shaslick of Hawaïspies
- » BBQ-worstje of drumstick
- » Hamburger

per persoon **9<sup>95</sup>**

## MENU 5

- » Lamskotelet
- » Varkenshaasspies
- » pepersteak
- » Texassteak of filetsteak
- » 2 stokjes kipsaté

per persoon **13<sup>95</sup>**

## MENU 6

### Verrassingsbarbecue

- » Een door ons samengesteld BBQ-menu.
- » Zeer gevarieerd menu, met minimaal 10 verschillende BBQ specialiteiten.

Te bestellen vanaf 15 personen

per persoon **13<sup>75</sup>**

## MENU 8

### Voor de visliefhebbers

- » Zalmspies
- » Pangasiusspies
- » Zalm- kabeljauwspies
- » Vispakketje

per persoon **13<sup>95</sup>**

## MENU 7

### Voor de kinderen

- » Hamburger
- » BBQ-worstje
- » Kinderspies
- » Pistoletje, kruidenboter en surprise

per persoon **6<sup>75</sup>**

## MENU 10

### Vegetarisch menu

- » Saté
- » Hamburger
- » Shaslick
- » Groenteburger

per persoon **8<sup>75</sup>**



## SALADES

- » Frisse barbecuesalade
- » Rundvleessalade
- » Diverse rauwkostsalades
- » Kartoffelsalade met spekjes
- » Aardappelsalade ham/ei

## SAUZEN

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

## 'MAAK HET COMPLEET' MENU

Te bestellen vanaf 15 personen  
Keuze uit een van de menu's uit deze folder, aangevuld met:

- » Rundvleessalade
- » Frisse barbecuesalade
- » Rauwkostsalade
- » Kruidenboter
- » 3 soorten sausjes
- » Satésaus
- » 2 soorten stokbrood

Meerprijs per persoon **7<sup>50</sup>**