



GROOT vlees

Voor de échte liefhebber

Sappige spareribs of een imposante côte de boeuf? Heerlijk, zo'n groot stuk vlees op de BBQ. Vraag ons naar een passend bereidingsadvies.

- › Entrecote
- › Ribeye
- › Bavette
- › Côte de boeuf
- › Picanha
- › Varkensrack

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



Van de Beek, keurslager

van Swinderenstraat 26, Balk

☎ 0514-602178

www.vandebeek.keurslager.nl

Bestel online



Mag het ietsje meer
BARBECUE *zijn?*

Pakket 'AAN DE LUTS'

- › 2 stokjes varkenssaté
- › Varkensfiletlapje
- › Kipspies
- › BBQ hamburger

per persoon **9.95**



Pakket 'MOOI GAASTERLAND'

- › Bavettespies
- › Varkenshaas pomodorispies
- › Blije dijen spies
- › Chipolataworstje

per persoon **13.95**



Pakket 'SLOTERMEER'

- › 2 stokjes varkenssaté
- › Shaslick of kipspies
- › Bavettespies
- › Garnalen- of zalmspies
- › Barbecueworst

per persoon **13.95**

Pakket 'VIS'

- › Garnalenspies
- › Zalmspies
- › Pangasiusspies

per persoon **9.95**

Pakket VEGA

- › Groenteschijf
- › Vega shaslick
- › Fakkellood
- › Groente verrassing

per persoon **11.95**



Pakket KIDS

- › BBQ hamburger gegaard
- › Barbecueworst
- › Kidsspies

per persoon **7.00**

PARTY ALL-IN

Variatie van 5 stuks vlees per persoon, 2 soorten salades, sauzen, stokbrood & kruidenboter. Wij maken een variatie uit de volgende producten:

- › Shaslick
- › Kipspies
- › Portie saté
- › BBQ-worst
- › BBQ hamburger
- › Gekruid speklapje
- › Runderhamburger
- › Gemarineerd filetlapje

Vanaf 15 personen betaalt u geen kosten voor de BBQ.

per persoon **18.95**



Bestel nu
online



Check de KERNTEMPERATUUR!

Om de juiste garing van het eten te bepalen, kun je 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 de Keurslager naar de juiste kerntemperatuur voor het door jou gekochte vlees.

	RUND	rood 48°C rosé 55°C gaar 70°C
	KALF	rosé 55°C gaar 70°C
	VARKEN	rosé 60°C gaar 70°C
	KIP	gaar 75°C
	LAM	rosé 55°C gaar 70°C

BBQ COMPLEET PAKKET

Maak de barbecue helemaal compleet met onze aanvullende producten.

- › 2 soorten salades (scharrel- en rundvleessalade)
- › 3 soorten saus (saté-, knoflook- & BBQ-saus)
- › Vers gebakken stokbrood
- › Kruidenboter

per persoon **7.95**

OFYR met houtopslag

De ofyr, een prachtige vuurschaal met houthopslag. Deze wordt geleverd inclusief bezorging, inclusief hout en aanmaakblokken.

verhuur per stuk **139.00**



EXTRA'S:

- › Bord, mes, vork & servet
- › Huur barbecue (inclusief gas en schoonmaak)

1,50
35,00

