

HET BESTE OP DE
BARBECUE
Bij de Keurslager!



Van Wijk, keurslager

INHOUDSOPGAVE

BBQ TECHNIKEN	3
BBQ PAKKETTEN	4 & 5
HUUR BARBECUES + OVERIGE MOGELIJKHEDEN	6
RECEPT: BROODJE JUBILEUMBURGER	7
DRY AGED RUNDVLEES	8
WEBSHOP	8



Beste barbecue liefhebber,

Wat fijn dat u een kijkje neemt in onze barbecue brochure.

Barbecueën is een feestje en daar gaan we samen voor.

Maak kennis met ons heerlijke barbecue assortiment en laat u verrassen door onze specialiteiten.

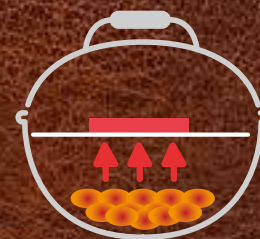
Heeft u speciale wensen?

Laat het ons gerust weten.

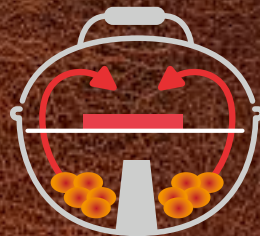
Wij helpen en adviseren u graag.

*Eet smakelijk!
Jeroen van Wijk*

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.

ROOKPLANKEN

Met een rookplank kunt u op een andere manier een mooie rooksmaak aan een gerecht geven. Deze planken zijn vaak van cedar- 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
- » Rookplanken kunnen 1 tot 2 x gebruikt worden

Deze rookplanken zijn ook bij ons te verkrijgen voor **7,95** per plank

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)

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

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"

BBQ PAKKETTEN

POPULAIR

- » 2 Stokjes kipsaté
- » 1 Voorgebraden hamburger
- » 1 Barbecueworst
- » 1 Shaslick

per persoon **5²⁵**

VEGETARISCH

- » 1 Vegetarische burger
- » 2 Groenten spiesen
- » 1 Vegetarische balletjespies

per persoon **5⁵⁰**

"NIEUWKOOP"

- » 2 Stokje kipsaté
- » 1 Amerikaanse hamburger
- » 1 Italiaanse spies
- » 1 Kipwave

per persoon **6⁹⁵**

"VAN HET HUIS"

- » 1 Gem. schouderkarbonade
- » 1 Blije dijen spies
- » 1 Black Angus burger
- » 2 Merguez worstjes

per persoon **7²⁵**

KINDER BBQ

- » 1 Kinderspies
- » 1 Voorgebraden hamburger
- » 1 Barbecueworst/slagersfrikandel

per persoon **3²⁵**

"CEVARIEERD"

Dit pakket is te bestellen vanaf 5 personen

- » 10 Stokje kipsaté
- » 4 Italiaanse spiesen
- » 4 Ongepan.runderburgers
- » 4 Gemarineerd filetlapjes
- » 4 Picanha spiesen
- » 4 Merguez worstjes

per pakket **42⁵⁰**

SPIESEN PAKKET

Ideaal voor grote groepen of budget BBQ.
Dit pakket is te bestellen vanaf 5 pers.,
wel graag even van tevoren bestellen

- » 10 Stokjes kipsaté
- » 4 Shaslicks
- » 4 Golfsticks
- » 4 Kipwaves
- » 4 Blije dijenspiesen
- » 4 Italiaanse spiesen
- » 4 Hawaiïspiesen

per pakket **49⁵⁰**



CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

OM DE JUISTE GARING VAN HET ETEN TE BEPALEN, KUN JE GEBRUIK MAKEN VAN EEN VLEES-THERMOMETER. STEEK VOOR DE KERNTEMPERATUUR ALTJD 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 CROOT 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 COMPLEET

Dit pakket is voor 5 personen

- » 10 Stokjes kipsaté
- » 5 Kipwaves
- » 5 Jubileumburgers
- » 5 Italiaanse spiesen
- » 750 gram rundvleessalade
- » 5 Bakjes toetjes
- » 1 Saus trio
- » 1 Potje kruidenboter
- » 1 Pot kant en klare satésaus
- » 1 Plukbrood

per pakket **67⁵⁰**

PULLED PORK THUISPAKKET

- » 400 gram kant en klare pull pork
- » Bakje barbecuesaus
- » 4 pulled pork broodjes
- » 400 gram koolsla

per pakket **22⁵⁰**

Pulled pork opwarmen op de barbecue en de broodjes even roosteren op de barbecue.

HAMBURGER THUISPAKKET

- » 4 Mega burgers
- » 4 Grote hamburger broodjes
- » 1 Fles burgersaus
- » 4 Plakjes cheddar kaas

per pakket **16⁵⁰**

Barbecue tip! Rooster eerst je hamburgerbroodje boven het vuur. Hierdoor loopt de saus niet in het hamburgerbroodje maar blijft er op liggen.

HAMBURGERBROODJES

- » Hamburgerbroodje standaard geschikt voor hamburgers p.st. **0,80**
- » Hamburgerbroodje groot ook geschikt voor pulled pork p.st. **1,00**



CROOT 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.

- » Bavette
- » Picanha/staartstuk
- » Dry aged Côte de Boeuf
- » Buikspek
- » Procureur
- » Tomehawk
- » Spare ribs
- » Dry aged entrecote

SAUZEN

» Knoflook	100 gram	1,30
» Zigeuner	100 gram	1,10
» Cocktail	100 gram	1,10
» Piri piri	100 gram	1,10
» Shoarma	100 gram	1,10
» Smul	100 gram	1,10
» Ravigotte	100 gram	1,30
» Grote fles knoflooksaus	Per fles	3,95
» Flesje burgersaus	Per fles	3,00

SALADES

Deze salades worden opgemaakt in grote stenen bakken,
wij adviseren 150 gram salade per persoon.

- » Rundvleessalade per persoon **1,50**
- » Frisse barbecuesalade per persoon **1,50**
- » Kartoffelsalade per persoon **1,45**

Wil je een mooie opgemaakte salade?
Dat kan, vraag in de slagerij naar de prijs per persoon.

HUUR DIVERSE SOORTEN BARBECUES

Gasbarbecue voor ± 25 personen
Inclusief gas **20,00**

Gasbarbecue voor ± 50 personen
Inclusief gas **35,00**

- » Bij een afname van minimaal **170,00** aan vlees is de huur van de gasbarbecue voor ± 25 personen gratis.
- » Bij een afname van minimaal **330,00** aan vlees is de huur van de gasbarbecue voor ± 50 personen gratis.
- » Huur houtskoolbarbecue is gratis, u hoeft alleen de kosten van de houtskool of briketten te betalen.
- » Indien de barbecue vuil retour komt brengen wij **15,00** in rekening

HOUTSKOOL EN BRIKKETEN

Ook verkopen wij houtskool en briketten, van het merk ECHT. ECHT maakt gebruik van duurzaam hout voor de productie van hun houtskool en briketten. Mocht u nieuwsgierig zijn naar hun hele verhaal, bezoek dan eens de website www.echtgoed.nl

- » Zak ECHT houtskool - 2.5 kilo p.zak **6,50**
- » Zak ECHT briketten - 2.5 kilo p.zak **5,50**
- » Grote zak ECHT houtskool - 10 kilo p.zak **25,00**
Ideaal voor grootverbruik voor een kamado barbecue
- » Doosje aanmaakwol p.pak **4,75**

EXTRA HUURMOGELIJKHEDEN

» • Borden en bestek	Per set	1,60*
» • Wijn-, bier- en longdrinkglazen	Per glas	0,50*
» • Biertafels met banken	Per set	15,00
» • Statafel	Per stuk	7,50
» • Buffetafel	Per stuk	7,50
» • Partytent 3 x 4,5 meter	Per stuk	65,00**
» • Terrasverwarmer	Per stuk	25,00***

* Indien glazen vuil retour komen, brengen wij € 15,00 schoonmaakkosten in rekening

** Wordt gebracht en opgezet

*** Huur terrasverwarmer is € 25,00, na gebruik wordt het gas berekend

Zowel de barbecue als de extra mogelijkheden zijn los te huren, maar daarvoor geldt: klanten die barbecuevlees erbij bestellen hebben ten alle tijd voorrang.

RUSTIC VAN UW BARBECUE GENIETEN?

Laat dan uw barbecuevlees door ons voor u bereiden. De kosten hiervoor zijn € 40,00 per uur per kok. Krijgt u meer dan 45 gasten? Dan komen wij met twee koks.

Wij kunnen ook voor een barbecue verzorgen met grote stukken vlees zoals picanha, coté de boeuf, bavetterollade, hele kippen, etc. Wij stellen graag een passend menu voor u samen.

Uw barbecuebestelling laten bezorgen behoort ook tot de mogelijkheden. Op zondag ophalen of laten bezorgen is eveneens mogelijk. Vraag in de slagerij naar de voorwaarden.

BROODJE JUBILEUMBURGER



De Vereniging van Keurslagers bestaat 75 jaar en dat vieren wij onder andere met de speciaal ontwikkelde jubileumburger. Maak uw BBQ tot een feest met dit heerlijke recept!

- » **20 MINUTEN**
- » **4 PERSONEN**
- » **HOOFDGERECHT**

INCREDIËNTEN

- » 4 Keurslager jubileumburgers
- » 4 hamburger broodjes
- » 1 aubergine
- » 1 courgette
- » 1 rode ui
- » 1 eetlepel smeerkaas
- » 1 theelepel sushi azijn
- » 1 theelepel wasabi pasta
- » 1 eetlepel zwarte sesamzaadjes
- » 1 eetlepel BBQ-saus met rookmaak

BEREIDING

1. Snijd de aubergine en courgette in dunne plakken
2. Besprenkel ze met olie en kruid met zout en peper
3. Snijd de rode ui in ringen
4. Meng de smeerkaas met de sushi azijn en wasabi pasta
5. Grill de burgers net gaar
6. Grill ook de aubergine, courgette en uienringen
7. Snijd de broodjes open en leg beide helften kort met de snijkant op de grill
8. Verwarm de kaassaus iets tot deze vloeibaar wordt
9. Smeer de onderste helft van de broodjes in met BBQ-saus
10. Beleg de broodjes met de aubergine, de burger, courgette en uienringen
11. Verdeel de kaassaus royaal over het broodje
12. Garneer met de sesamzaadjes
13. Leg de bovenkant van de broodjes erop en steek er een satéprikker doorheen

Eet smakelijk!

PROEF DE PURE SMAAK VAN ONS DRY AGED RUNDVLEES

Sinds een paar jaar hebben we onze eigen rijpingskast en hier rijpen we onze eigen **dry aged entrecôte** en **dry aged côte de boeuf**. Maar wat gebeurt er nou in zo'n rijpingskast?

Bij rijpen van het vlees wordt het vlees nog aan het bot voor langere tijd minimaal 21 dagen bewaard in een ruimte waar de luchtvochtigheid (85 procent), luchtcirculatie en temperatuur tussen 0 en 2 graden celsius is. Tijdens het rijpingsproces verdampt het vocht uit het vlees, waardoor het een geconcentreerde smaak krijgt. Ook wordt het spierweefsel langzaam afgebroken door de van nature aanwezige enzymen in het vlees. Dit maakt dit speciale vlees zo lekker mals. Na ongeveer 21 dagen heeft het vlees ongeveer 10 procent van zijn gewicht verloren door verdamping.

Hierdoor komt de pure vleessmaak meer tot zijn recht. Voor de échte barbecue liefhebbers een aanrader. Want wat is lekkerder dan zo'n groot stuk côte de boeuf, mooi gegaard op de barbecue? Eerst langzaam indirect garen en daarna nog even direct en vervolgens nog even laten rusten.



LEKKER MAKKELIJK BESTELLEN

Heeft u geen tijd of zin om bij ons langs te komen?

Bestel dan uw barbecuevlees of -pakketten in onze webshop. In onze webshop vindt u naast een overzicht van al onze pakketten ook een groot deel van ons overige barbecue-assortiment; van vlees tot salades. U vindt alles onder het kopje barbecue. U kunt er dan voor kiezen of u het vlees wilt komen ophalen of dat wij het bij u bezorgen. Bestellingen boven de € 30,00 worden gratis thuisbezorgd. Bestellingen onder dit bedrag worden bezorgd voor € 3,00. Zo kunt u ook uw barbecue-bestelling doen als wij gesloten zijn.



1946-2021



SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN JE GRAAG!

Van Wijk, keurslager

Kennedyplein 7, Nieuwkoop
Tel. 0172571548
www.vanwijk.keurslager.nl
info@vanwijk.keurslager.nl

Bestel online!

