

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 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:
 - 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 voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.**
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!

CROOT VLEES

» Shortrib Simmentaler	kilo 20,00
» Picanha	kilo 25,00
» Bavette	kilo 20,00
» Tomahawk	kilo 28,00
» Dry aged T-bone	kilo 28,00
» Côte du boeuf Simmentaler	kilo 28,00
» Procureur (voor pulled pork)	kilo 14,00
» Amerikaanse Sukade	kilo 25,00

EXTRA'S

» Huur gasbarbecue (incl. gas)	10,00
» Huur bestek en borden (per persoon)	2,00
» Borg gasbarbecue	50,00
» Schoonmaken gasbarbecue	25,00

SAUZEN EN SALADES

(alle prijzen per persoon)

» Sauzen (3 soorten)	3,00
» rauwkostsalades(vers)	2,00
» salades (rundvlees en aardappel)	2,00
» fruitsalade(vers)	2,50
» Stokbrood en kruidenboter	1,50

HET BESTE OP DE
BARBECUE
Bij de Keurslager!



Theo van Haaster, keurslager

Sterbastion 42, 1991 PN Velsersbroek
Tel. 023 – 5383900
www.vanhaaster.keurslager.nl

Bestel online!



Theo van Haaster, keurslager



**CADEAUTIP
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



KEURSLAGER

1946-2021



BBQ PAKKETTEN

We gaan weer lekker buiten eten. We vieren deze heerlijke momenten natuurlijk met het lekkerste vlees van de Keurslager. Trakteer jezelf op onze heerlijke BBQ-producten en maak er een echt feestje van. Wij helpen én adviseren je graag!

LADIES BBQ

- » Carpacciospies
- » Wave
- » Lamshaasje
- » Varkenshaassaté

per persoon **8⁹⁵**

BARBECUE 'DU CHEF'

- » Gemarineerd filetlapje
- » Kipsaté gegaard
- » Shaslick
- » Sparerib

per persoon **7⁹⁵**

BBQ 'COMPLEET'

Vanaf 4 personen

- » Kruidenbiefstuk
- » Lamshaasje
- » Homemade burger
- » Wave (kipfilet met mager roospek)
- » 3 sauzen
- » Stokbrood en kruidenboter

per persoon **12⁹⁵**

BBQ PAKKET 'POPULAIR'

- » Homemade burger
- » Varkenshaassaté
- » Shaslick
- » Barbecueworstje

per persoon **6⁹⁵**

KINDEREN EN BARBECUEËN

- » Kinderen vinden het heerlijk om buiten te eten. En barbecueën is natuurlijk helemaal een feest!
- » Op www.keurslager.nl zijn diverse recepten voor kinderen te vinden. Niet alleen zijn kinderen dol op deze lekkere hapjes, ze kunnen ze ook nog eens heel eenvoudig zelf maken.

- » Let op! Plaats de barbecue altijd buiten het bereik van kinderen. Laat kinderen nooit alleen bij een brandende barbecue!

BBQ PAKKET 'VEGA'

- » Groenteburger
- » Vegetarische hamburger
- » Vegetarische shaslick

per persoon **5⁰⁰**

BBQ 'BAMBINO'

- » Gegaarde drumstick
- » Juniorspies
- » Barbecueworstje

per persoon **3⁰⁰**



GROTE GROEPEN

Heeft u iets te vieren? Wilt u graag een barbecue organiseren? Dan is het wel zo prettig dat alles goed geregeld is en je niet de hele avond met de barbecue bezig bent. Wij verzorgen ook een compleet barbecuepakket voor grote groepen, zoals verenigingen, bedrijven en grote partijen. Van eenvoudig tot exclusief. Vraag gerust eens naar de mogelijkheden!

BBQ PAKKET 'CLUBPAKKET'

Voor al uw grote barbecueparty's vanaf 25 personen is er het 'Clubpakket'

- » Kipsaté gegaard
- » Homemade burger
- » Barbecueworstje
- » Gemarineerd filetlapje
- » Diverse soorten koude saus
- » Satésaus
- » Stokbrood
- » Kruidenboter
- » Vers fruit salade
- » Tomaat-piri piri salade
- » Komkommer-dille salade

per persoon **13⁹⁵**

BARBECUEPAKKET 'FOR REAL MAN'

- » Rib eye
- » Angusburger
- » Boerencotelet
- » Sparerib

per persoon **17⁹⁵**

BESTEL JOUW BBQ-PRODUCTEN VIA ONZE WEBSHOP!