

GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN



KEURSLAGER

Ron de Kwant, *keurslager*

www.dekwant.keurslager.nl

INHOUDSOPGAVE

BBQ TIPS **3**

BBQ ASSORTIMENT **4 & 5**

BEZORGEN &
CHECK DE KERNTEMPERATUUR **6**

RECEPT: CÔTE DE BOEUF MET
GORGONZOLA-ROOMSAUS **7**

EXCLUSIEVE BBQ-PRODUCTEN **8**

Bestel
BBQ
producten
via onze
webshop!

Beste BBQ-liefhebber,

Graag inspireren wij jou met deze smaakvolle brochure op BBQ gebied. Maak kennis met ons assortiment en profiteer van diverse mogelijkheden om van jouw BBQ moment een echte smaakbeleving te maken.

Wij staan voor je klaar met advies in productkeuze en bereiding. Heb je specifieke wensen? Wij denken graag met je mee.

Eet smakelijk!

Hartelijke groet,
Keurslager Jan Beenhamma



Op
zoek naar
BEREIDINGS-
ADVIES op basis
van jouw type
BBQ? Vraag het
ons!

DE JUISTE TEMPERATUUR

Het gebruik van een vleesthermometer is de sleutel tot het bereiken van de perfecte gaarheid. Vermijd giswerk en zorg ervoor dat je vlees de juiste interne temperatuur bereikt. Verschillende vleessoorten hebben verschillende aanbevolen temperaturen, dus wees goed op de hoogte. Een handig overzicht vind je op bladzijde 5.

MARINEER VOOR SMAAK

Marinades voegen niet alleen smaak toe, maar helpen ook bij het malser maken van vlees. Laat vlees bij voorkeur enkele uren tot een nacht marineren voor een diepere smaak. Experimenteer met verschillende smaakprofielen, van kruidig en pittig tot zoet en rokerig.

LAAT VLEES RUSTEN

Laat gegrild vlees enkele minuten rusten voordat je het aansnijdt. Hierdoor kan het vocht zich in het vlees hervoeden, resulterend in sappiger en malser vlees.

EEN SCHOON BEGIN

Een schone grill is de basis voor succes. Gebruik een borstel om achtergebleven resten van eerdere sessies te verwijderen en wrijf het rooster in met een beetje olie om het plakken van voedsel te voorkomen.

DE JUISTE TEMPERATUUR

Haal vlees minstens 30 minuten voor het grillen uit de koelkast. Dit zorgt ervoor dat het vlees gelijkmatig gaart. Koude stukken vlees kunnen de kooktijd verlengen en leiden tot een ongelijkmatig gegaard resultaat.

BBQ tips voor de perfecte grillsessie

Of je nu een doorgewinterde grillmaster bent of net begint met het avontuur van barbecueën, een beetje extra advies kan nooit kwaad. We delen essentiële tips om je barbecuesessies naar een hoger niveau te tillen en ervoor te zorgen dat elke grillervaring onvergetelijk wordt.

VARIEER MET BIJGERECHTEN

Maak je BBQ-feest compleet met gevarieerde bijgerechten. Gegrilde groenten, aardappelsalades en diverse sauzen voegen extra smaak en textuur toe aan je maaltijd.

VEILIGHEID

Tot slot, vergeet niet om veiligheidsmaatregelen in acht te nemen. Houd een brandblusser of emmer met water in de buurt, zorg voor voldoende ventilatie en houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de grill.

HAPPY GRILLING!

Smaak maakt sfeer

Bij de Keurslager maak je van ieder eetmoment een genietmoment. En wat is nu lekkerder dan met onze heerlijke BBQ-producten buiten genieten van kwaliteit en pure ambacht?

Alle BBQ-pakketten graag 24 uur van te voren bestellen!

"BIESBOSCH" PAKKET

- › Malse kipsaté (50 gram)
- › Grillburger
- › Bourgondisch spek
- › Polderworstje
- › Houthakkerssteak

vanaf 4 pers. **9.95**

p.p. Incl. compleet pakket p.p. **16.95**

"AMERICAN BBQ" PAKKET

Dit pakket is ook uitstekend geschikt voor een keramische BBQ zoals een Big Green Egg

- › Kwanterpounder
- › Chimichurri Chicken
- › Picanha-steak black garlic
- › Smokey bacon
- › Jalapêno cheddar sausage

vanaf 4 pers. **13.95**

p.p. Incl. compleet pakket p.p. **20.95**

"DE BRABANDER" PAKKET

- › Boerensaté van kippendij
- › Spareribs (3 botjes a/h stuk)
- › Huisgemaakte BBQ worst
- › Farmersteak
- › Chef's Beefburger

vanaf 4 pers. **11.95**

p.p. Incl. compleet pakket p.p. **18.95**

"DE KWANT CULINAIR" PAKKET

- › Private Label rundersteak
- › Lamsbrochette ras el hanout
- › Iberico Rack of -filet
- › Huisgemaakte chorizo's

vanaf 4 pers. **16.95**

p.p. Incl. compleet pakket p.p. **23.95**

"LAND & ZEE" PAKKET

- › Gemarineerde gambaspies
- › Berner grillworstje
- › Zalm in 't bakkie
- › Blije dijen spies
- › Varkenshaasmedaillon

vanaf 4 pers. **15.95**

p.p. Incl. compleet pakket p.p. **22.95**

GRILLMASTERS FEESTPAKKET

Totaal 5 stuks vlees per persoon verdeeld over:

- › Malse kipsaté
- › Souvlakispies
- › Grillburger
- › Huisgemaakte barbecueworst
- › Bourgondisch spek
- › Gekruide kippendijfilet
- › Spies Kebab

AANGEVULD MET:

- › Huisgemaakte koude schotel
- › Romige kartoffelsalade
- › Frisse rauwkostsalade
- › 3 sausjes
- › Stokbrood en kruidenboter

vanaf 20 pers. **15.95**

per persoon

OOK HIERVOOR KUNT U **BIJ ONS TERECHT**

Houtskool	per zak	5.95
Briketten	per zak	6.95
Aanmaakblokjes		2.95
Borden (suikerriet), bestek en servetten	per set	0.89

VOOR DE VEGETARIËR

- › Vegetarische burger
- › Gevulde portobello
- › Fakkellood

"KEURKIDZ" PAKKET

- › Kinder mixed grill
- › Grillburger
- › Malse kipsaté
- › Frisse rauwkostsalade
- › Koude schotel
- › Satésaus
- › Mc smulsaus
- › Stokbrood
- › Kruidenboter

vanaf 4 kinderen **9.50**

per persoon

MAAK UW BBQ COMPLEET MET HET **"COMPLEET PAKKET"**

- › Huisgemaakte koude schotel
- › Romige kartoffelsalade
- › Frisse rauwkostsalade
- › Italiaanse pastasalade
- › Kant-en-klare satésaus
- › Barbecueaus
- › Speciaalsaus
- › Knoflooksaus
- › Breekbrood
- › Turks brood
- › Ciabatta
- › Kruidenboter
- › Mediterraanse tapenade

p.p. **7.00**

Speciale wensen? wij helpen je graag!

BEZORGEN IS GEEN PROBLEEM

U kunt uw barbecue door ons laten bezorgen. Vanaf 25 personen is dit in en direct rondom Hank gratis. Bezorgen op zondag doen wij alleen op afspraak en vragen hiervoor een vergoeding. Wij hebben zowel kolen- als gasbarbecues in diverse afmetingen.

Deze barbecues kunt u lenen als u voor meer dan 15 personen vlees heeft besteld. Het gas- en/of kolenverbruik wordt na het terugbrengen van de barbecue berekend.

Wij hebben veel vertrouwen in onze klanten, dus vragen wij geen borg. Graag zouden wij zien dat de barbecue schoongemaakt bij ons terug komt. Anders zijn wij genooddaakt € 25,00 schoonmaakkosten per barbecue in rekening te brengen.






Bestel en reserveer tijdig uw barbecue, dit kan ook op www.dekwant.keurslager.nl

Smullen in de tuin

BBQ SPECIALITEITEN

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 jouw Keurslager naar de juiste kerntemperatuur voor het door jou gekochte 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
-  **KIPVLEES** | GAAR 75°C
-  **LAMSVLEES** | ROSÉ 55°C | GAAR 70°C

 15 min. - 2,5 uur marineren
1,5 uur BBQ

 4 tot 6 pers.

 Hoofdgerecht

BENODIGDHEDEN

- › 1 kg côte de boeuf
- › 250 ml olijfolie
- › 3 tenen knoflook
- › 6 takjes tijm, blaadjes geritst en fijngesneden
- › Peper
- › Zeezout
- › 1 courgette
- › 1 aubergine
- › 2 kleuren paprika's
- › Aluminiumfolie

GORGONZOLA-ROOMSAUS

- › 75 g gorgonzola
- › 100 g mayonaise
- › 50 g zure room
- › 40 ml karnemelk
- › 1 el bieslook, fijngesneden
- › Peper en zout

RECEPT

Côte de boeuf met gorgonzola-roomsaus

BEREIDING

1. Maak een marinade van 200 ml olijfolie, knoflook, tijm en zout en wrijf die goed in de côte de boeuf. Laat de marinade minimaal 2,5 uur intrekken.
2. Verwarm de barbecue voor op 140 graden voor indirecte garing.
3. Laat de côte de boeuf uitlekken en leg deze met een kernthermometer op de barbecue. Haal het vlees bij 48 graden van het vuur.
4. Stook de barbecue op tot een temperatuur van 250 graden voor directe garing. Grill het vlees nu circa 3 minuten aan beide kanten en haal het dan van het rooster. Strooi er peper en grof zeezout overheen en laat het vlees 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.
5. Grill de groenten, ingewreven met olijfolie (ongeveer 50 ml) en bestrooid met zeezout.
6. Maak de gorgonzola-roomsaus door alle ingrediënten goed door elkaar te roeren en houd deze op kamertemperatuur. Schenk een deel van de gorgonzola-roomsaus over de côte de boeuf en serveer er de gegrilde groenten bij.

Bekijk de bereidingsvideo van dit recept



EXCUSIEF VOOR OP DE BARBECUE

Wij adviseren u onderstaande specialiteiten tijdig te reserveren.

- › Bavette
- › Pulled porc (speciaal gerubt)
- › Label rouge kip (heel, half of zonder bot)
- › Picanha, (met een stevige vetkap)
- › Côte du boeuf
- › Tomahawksteak (indrukwekkend stoer!)
- › Iberico Rack
- › Spinnenkop
- › Longhaas
- › Kraaij

PRIJS OP AANVRAAG

GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.



KEURSLAGER

Ron de Kwant, *keurslager*

Mariapolder 1A, Hank

Tel. 0162-745005

www.dekwant.keurslager.nl

info@dekwant.keurslager.nl



OPENINGSTIJDEN

Maandag	13:00-18:00 uur
Dinsdag	08:30-18:00 uur
Woensdag	08:30-18:00 uur
Donderdag	08:30-18:00 uur
Vrijdag	08:30-18:00 uur
Zaterdag	08:00-13:00 uur