BARBECUE

• DE ULTIEME BELEVING •



Voor de échte liefhebber!

KEURSLAGER

Roetgering, *keurslager*

Dorpsstraat 132, Enter
Tel. 0547 – 381375
www.roetgering.keurslager.nl



Beste BBQ-liefhebber,

Het seizoen is weer aangebroken, we gaan weer lekker buiten eten. En wat is er nu lekkerder dan met een goed gezelschap te genieten van heerlijk vlees op de BBQ?

Ook dit jaar adviseren wij je graag. Ga je dit jaar voor de traditionele hamburger, klassieke spies of ben je een échte BBQ-expert en worden er, low en slow, mooie stukken groot vlees op de barbecue gegaard.

Wij hopen je weer volop te inspireren! Vraag ons gerust naar alle BBQ mogelijkheden.

Hartelijke groet,
Keurslager Vincent Roetgering

BBQ

DE ULTIEME BELEVING

DRY AGED VLEES 3

BBQ PAKKETTEN 4 & 5

GROOT VLEES VOOR DE ÉCHTE LIEFHEBBER 6

HAMBURGER MET CHUTNEY EN GEITENKAAS 7

TIPS VOOR EEN TOP BBQ 8

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.



Dry Aged Vlees
Wij beschikken sinds onze verbouwing over een speciale dry aged kast om het vlees in te laten rijpen. Onder andere speciaal geselecteerd rundvlees rijpt in deze kast tussen de 4 en 8 weken voor een optimale smaakbeleving. Denk hierbij bijvoorbeeld aan entrecote, ribeye of côte de boeuf.

Advies
- Het vlees ruim voor bereiding uit de koelkast halen en op kamertemperatuur laten komen.
- Circa 30-50 minuten in een voorverwarmde oven op 50°C.
- Kruiden en zouten met zeezout, witte en zwarte peper en masseren met goede olijfolie.
- Daarna op de barbecue of in de pan op hoog vuur mooi bakken.
- Circa 3 minuten laten rusten in aluminiumfolie. En dan volop genieten!



BBQ

PAKKETTEN

BBQ pakket Populair

- Gemarineerd speklapje
- Gemarineerde karbonade
- BBQ-worstje
- Hamburger
- Saté

per persoon **6,25**

BBQ pakket Deluxe

- Gemarineerd biefstukje
- Gemarineerde varkensfilet
- Saté van de haas
- Gemarineerd speklapje
- Shaslick

Per persoon **9,25**

BBQ pakket Extra

- Gemarineerde karbonade
- Gemarineerd speklapje
- Saté van de haas
- BBQ-worstje
- Shaslick

Per persoon **7,50**

Kinder BBQ

- Saté
- Worstje
- Hamburger

Per persoon **3.95**

Buurtbarbecue

Lekker voordelig

- Gemarineerde karbonade
- Gemarineerde speklap
- BBQ-worstje
- Saté
- 2 soorten salade
- Saus en stokbrood

Per persoon **9.50**

Maak uw BBQ compleet

- Huzarensalade
- Aardappelsalade
- Rauwkost
- 3 soorten saus
- Kruidenboter
- Stokbrood

Per persoon **4.95**



Tip! De Keurslager Cadeaukaart, om zelf het lekkerste stuk vlees uit te kiezen!

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.

• Côte de boeuf	100 gram	**3.29**
• Entrecote	100 gram	**2.79**
• Picanha	100 gram	**2.29**
• Rack of pork	100 gram	**1.49**
• Procureur (pulled pork)	100 gram	**1.29**
• Ribeye	100 gram	**3.49**

BIJGERECHTEN

o.a.

• Hotmaatsalade	500 gram	**4.95**
• Smulsalade	500 gram	**4.95**
• Scharrelsalade	500 gram	**4.95**
• Div. sausen	100 gram	**1.09**
• Rauwkost	100 gram	**1.45**
• Kruidenboter	per bakje	**2.45**



HAMBURGERS

MET CHUTNEY EN GEITENKAAS

Recept!

BARBECUEGERECHT

Hoofdgerecht (barbecue)
voor 4 personen

Benodigdheden

- 600 g rundergehakt
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel pikante paprikapoeder
- 1,5 theelepel cayennepeper
- Peper en zout
- 1 ei
- 1 eetlepel ketchup
- 2 eetlepels paneermeel
- 4 witte broodjes
- 125 g geitenkaas
- 30 g veldsla

Voor de rode-uienchutney

- 5 rode uien
- Olijfolie
- 50 g suiker
- 60 ml rodewijnazijn
- 60 ml rode wijn
- 1 kaneelstokje
- 1 eetlepel balsamicoazijn

Bereiding

1. Meng in een grote kom het gehakt met de ui en knoflook, de paprikapoeder, cayennepeper, peper en zout. Doe het ei, ketchup en paneermeel erbij en kneed dit door elkaar. Vorm met vochtige handen 4 hamburgers van het gehaktmengsel en laat ze afgedekt met huishoudfolie ongeveer 30 minuten rusten in de koelkast.
2. Steek de barbecue aan.
3. Snijd alle uien voor de chutney in ringen. Verhit 1 eetlepel olie in een pan en voeg de uien en de suiker toe. Bak het geheel even zachtjes aan. Doe de azijn, wijn, het kaneelstokje en de balsamicoazijn erbij en laat het geheel minimaal 10 minuten zachtjes inkoken. Proef even om te kijken of de chutney al zacht is en ver genoeg is ingedikt, laat het mengsel anders nog even doorpruttelen. Verwijder het kaneelstokje. Laat de chutney afkoelen.
5. Leg de hamburgers op de barbecue boven het vuur en bak ze ongeveer 5 minuten per kant.

Leg op een broodje eerst wat veldsla, daarna de hamburger en rode-uienchutney en verkruimel daar de geitenkaas over.



BBQ
DE ULTIEME BELEVING

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!

KEURSLAGER

Roetgering, *keurslager*

Dorpsstraat 132, Enter
Tel. 0547 – 381375
www.roetgering.keurslager.nl