

Bediening

U kunt uw barbecuevlees vakkundig laten bakken

door onze barbecue koks

Bediening € 35,00 per uur per kok
(ca. 35 gasten per barbecue toestel per kok)



Vlees (bewaar)tips

- Zet het vlees direct na thuiskomst in de koelkast of diepvriezer. Wanneer het vlees dezelfde of de volgende dag wordt genuttigd kan het in de koelkast worden bewaard.
- Haal ingevroren vlees de avond tevoren uit de diepvries en laat het in de koelkast ontdooien.
- Houd het vlees zo lang mogelijk in de koelkast. Zo voorkomt u dat vlees, dat uiteindelijk niet opgaat, onnodig lang in de (warme) buitenlucht ligt.
- Leg het vlees nooit in de zon.
- Kip en varkensvlees dient u altijd helemaal gaar te eten!
- Leg bereid vlees nooit bij rauw vlees, gebruik hiervoor altijd schone schalen.

Succesvolle barbecue

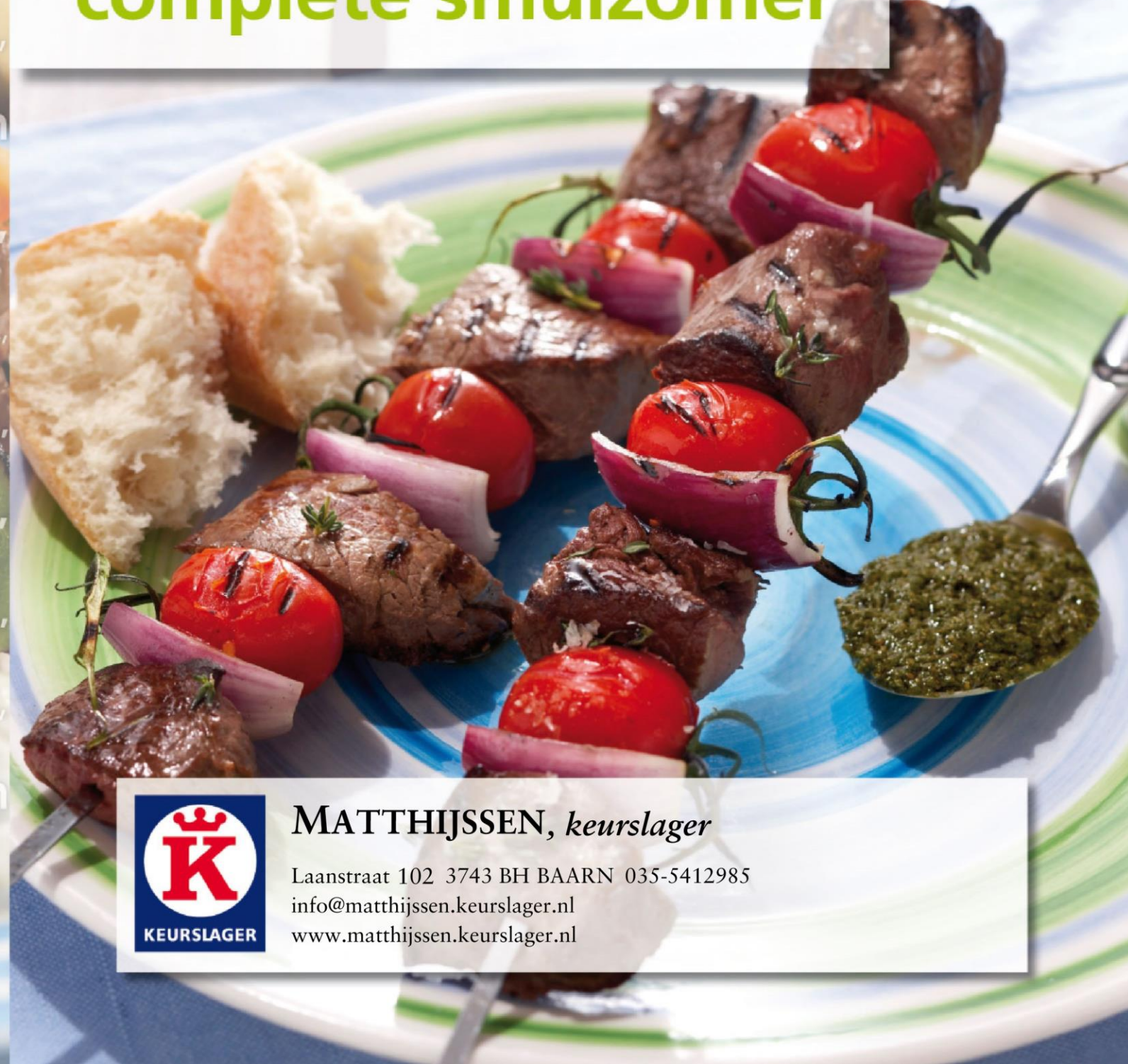
tips&trucs

Een goede voorbereiding is het halve werk!

1. Steek de barbecue tijdig aan, tenminste 1 uur van tevoren.
2. Leg een bergje houtskool in de barbecue. Daartussen plaatst u aanmaakblokjes, die u vervolgens aansteekt. Volg de aanwijzingen op de verpakking van de barbecue/houtskool/aanmaakblokjes. Wanneer de houtskool goed gloeit kan het over de barbecue verspreid worden.
3. Wanneer de vlammen zijn gedoofd en de houtskool of briketten bijna grijs kleuren, heeft de barbecue de juiste hitte bereikt om het vlees mooi te grillen.
4. Voeg tijdig nieuwe kolen toe, dan hoeft u de barbecue niet opnieuw aan te steken.
5. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
6. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken blijft het vlees sappiger.
7. Gebruik een tang (dus geen vork) om het vlees op het rooster te leggen en om te keren. Hierdoor blijven de vleessappen in het vlees bewaard.
8. Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat je het roostert.
9. Strooi van tevoren nooit zout op het vlees; er verschijnt vocht, dat het bruin worden bemoeilijkt.
10. Trek vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
11. Op een houtskoolbarbecue moet 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/rose
 - 2e kalfs- en lamsvlees, spiesen rose/gaar
 - 3e varkensvlees en papilottes helemaal gaar
 - 4e voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
12. Bij een barbecue met verstelbaar rooster kunt u de temperatuur regelen door het rooster hoger of lager te plaatsen. Voorgedaard vlees kan dicht bij het vuur dan rauw vlees. Immers, rauw vlees heeft langer nodig om gaar te worden.
13. Werkt u met een elektrische barbecue, leg dan het snoer stevig vast op de grond en pas op met regen.
14. Voor de gasbarbecue geldt dat de gasfles rechtop naast de barbecue moet worden geplaatst.

Smakelijke barbecue

Alles voor een complete smulzomer



ING RETAIL JAARPRIJS
WINNAAR
PUBLIEKSPRIJS '09
BESTE WINKELKETEN
ELSEVIER RETAIL



MATTHIJSSSEN, keurslager

Laanstraat 102, 3743 BH BAARN, 035-5412985
info@matthijssen.keurslager.nl
www.matthijssen.keurslager.nl



MATTHIJSSSEN, keurslager

Laanstraat 102 3743 BH BAARN 035-5412985
info@matthijssen.keurslager.nl
www.matthijssen.keurslager.nl

Hier zijn enkele ideeën vóór barbecueparty's waaruit je een keuze kan maken. Bij iedere barbecue party is de aanvulling bij de prijs per persoon inbegrepen:

- Div sausjes warm / koud
- Huzarensalade
- Rauwkostsalade
- Pasta salade
- Stokbrood
- Kruidenboter

Barbecue party Exclusief

Gemarineerde Biefstukspies met rode ui
2 stokjes sate kip of varkenshaas
Shaslick kip of varken
Gemarineerde garnalenspies

p.p. € 14,00

Barbecue party Standard

2 stokjes sate kip of varkenshaas
Runder hamburger
Barbecueworst
Shaslick kip of varken

p.p. € 13,00



Barbecue party American style

Vleesfakkel
Baconburger
Cajun steak (rundersteak)
Gemarineerde drumstick

p.p. € 14,50

Barbecue party Oosters

2 Stokjes Thai sate
Bali roaststeak
Indische griller
Ajam steak
Javaanse biefstukspies

p.p. € 16,00

Barbecue party Populair

2 stokjes sate kip of varkenshaas
Runder hamburger
Chinese roaststeak
Shaslick (varkens)

p.p. € 12,50



Sauzen

- Saté saus
- Piri Piri saus
- Knoflook saus
- Kerrie saus
- Zigeuner saus
- Ui-bieslook saus
- Smul saus
- Cognac saus

Salades

- Barbecue/rauwkostsalade
- Rundvlees salade
- Pasta salade
- Vers fruit salade

Diversen

- Reuze pan 1 meter doorsnee
- Briketten per zak
- Houtskool per zak
- Aanmaakblokjes per zak
- Caterplate
(is een stevig zwart bord inclusief mes, lepel, vork en glas houder)

Geen Barbecue?

- Gratis gebruik van de barbecue bij afname van vlees
- Schoonmaak kosten BBQ € 25,-
Bij schoon retour worden geen schoonmaak kosten in rekening gebracht.

Bezorgen en ophalen.
Hier worden bezorgkosten voor in rekening gebracht.

Bestel en reserveer op tijd.

Hoeveel heb ik nodig?

Natuurlijk wil je niet het risico lopen dat er niet genoeg is voor iedereen. Reken per persoon (volwassene) 4 à 5 stukjes vlees en/of vis, 200 gram salade en ¼ (stok)brood. Vul deze basis aan met bijgerechten naar keuze en serveer diverse sausjes. Combineer de traditionele saté-, knoflook- en barbecuesaus met verrassende minder bekende sausjes of tapenades. Vergeet de kruidenboter niet! Ook het dessert kunt u op de barbecue bereiden, zoals een warm fruitpakketje met ijs (kijk voor dit recept en andere recepten op www.keurslager.nl).



Grote groepen

Iets te vieren? Wil je 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 barbecuefeest voor grote groepen, zoals verenigingen, bedrijven en grote partijen. Van eenvoudig tot exclusief. Vraag gerust eens naar de mogelijkheden.



Kinderen en barbecuen

Kinderen vinden het heerlijk om buiten te eten. En barbecuen is natuurlijk helemaal een feest! Op www.keurslager.nl zijn diverse recepten voor kinderen te vinden (eetmoment: kinderkeuken). 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!



Meer dan vlees

Barbecue is meer dan vlees. Bij een complete barbecue mogen salades, sauzen, rauwkost en stokbrood niet ontbreken. Op www.keurslager.nl staan diverse originele recepten. Kant en klaar kopen is natuurlijk wel zo makkelijk en bij ons zijn de salades altijd vers.

Smakelijk eten!

Kijk op onze website voor de lekkerste barbecuerecepten en de beste barbecuetips.



Daar mag het iets meer zijn