

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 shalen.

Geniet ervan en eet ze lekker!!

Barbecuetips

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. Haal het vlees 1 uur voordat het op de barbecue gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.
6. Bij het opendoen van de deksel van de barbecue ontsnapt er warmte. Weersta de verleiding om telkens onder de deksel te kijken.
7. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
8. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken blijft het vlees sappiger.
9. 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.
10. Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat je het roostert.
11. Trek vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
12. 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/rosé (48-55 graden)
2e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
3e varkensvlees en papilottes helemaal gaar (65 graden)
4e voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
13. Verplaats nooit een brandende barbecue.

Een heerlijke
BBOQ
begint bij de Keurslager



H. Klinkhamer, keurslager

Hoofdweg 93, 9761 EC EELDE, 050-3091254

info@klinkhamer.keurslager.nl

www.klinkhamer.keurslager.nl



H. Klinkhamer, keurslager

Hoofdweg 93, 9761 EC EELDE, 050-3091254

info@klinkhamer.keurslager.nl

www.klinkhamer.keurslager.nl



Barbeque pakket 1 "Petit"

- stokje sate
- hamburger
- barbequeworst **per persoon € 2,95**

Barbeque pakket 2 "Plus"

- stokje sate
- slagers shaslick
- hamburger
- kip drumstick
- barbequeworst **per persoon € 5,25**

Barbeque pakket 3 "Extra"

- gemarineerde karbonade
- stokje sate
- slagers shaslick
- barbequeworst
- kip drumstick **per persoon € 5,75**

Barbeque "Voordeelpakket"

soort bij soort verpakt

- gemarineerde karbonade
- hamburger
- barbequeworst
- stokje sate
- slagers shaslick **per persoon € 4,50**



**BEKIJK ONZE WEBSITE
VOOR MEER RECEPTEN**

Barbeque pakket "Party All-inn"

5 stukjes vlees p.p. met een mix van:

- slagers shaslick
- stokje sate
- gemarineerde karbonade
- kip drumstick
- hamburger
- kip kashmir spies
- barbequeworst
- houthakkers spies
- 2 soorten salades
- 3 soorten sauzen
- kruidenboter en stokbrood

Alles luxe opgemaakt op schaal

Per persoon € 12,50

vanaf 10 personen

Barbeque Salade Pakket

- rundvlees of scharrel-ei salade
- stokbrood
- kruidenboter
- 3 soorten sauzen

Per Persoon € 5,95

Barbeque pakket "Party All-inn" "simpel"

5 stukjes vlees p.p. met een mix van:

- slagers shaslick
- stokje sate
- gemarineerde karbonade
- kip drumstick
- hamburger
- kip kashmir spies
- barbequeworst
- houthakkers spies
- 2 soorten salades
- 3 soorten sauzen
- kruidenboter en stokbrood

Alles simpel opgemaakt en vlees
soort bij soort verpakt

Per persoon € 10,95

vanaf 10 personen

Geen Barbeque?

Geen Probleem!

Bij aankoop van barbequevlees kunt u een barbeque in bruikleen krijgen. Voor een gasbarbeque rekenen we €20,00 voor gebruik en maken wij hem voor u schoon!!

**Besel en reserveer op tijd om
teleurstelling te voorkomen!**



Ons standaard assortiment:

- hamburger
- stokje sate
- slagers shaslick
- gemarineerde karbonade
- gemarineerde speklap
- kip drumstick
- hawai spies
- barbequeworst
- frikandelspies
- kashmir spies
- merques worstje
- gemarineerde rundersteak
- vinkenspies
- spare rib (pikant)
- entrecote
- rib eye
- gemarineerde filetlapjes
- gemarineerde kipfilet
- lamskoteletjes
- worstrondjes
- haas op stok
- houthakkers spies



Cadeautip!
DE KEURSLAGER CADEAUKAART

