

HET BESTE OP DE
BARBECUE
Bij de Keurslager!



Marcel Stokman, *keurslager*

INHOUDSOPCAVE

BBQ TECHNIEKEN	3
BBQ PAKKETTEN	4 & 5
BBQ TOEBEHOREN	6
RECEPT: BLACK ANGUS BAVETTERROLLADE	7
TIPS VOOR EEN TOP BBQ	8



Beste klant,

Het is zover! Het barbecueseizoen is weer geopend! Vernieuwing en ambacht staan bij ons hoog in het vaandel. Dat vindt u dit jaar terug in onze barbecuebrochure. Allerlei specialiteiten, pakketten en tips voor een zalige zomeravond.

Maar niet alleen op de warme avond, de barbecue kan ook worden gebruikt als verlengstuk van uw keuken! Samen met de barbecue wordt het elke dag een feest.

Kiest u voor gemak? Dan kunt u keuze maken uit ons ruime aanbod barbecuepakketten. Van spiesen tot een pakket met grote stukken vlees.

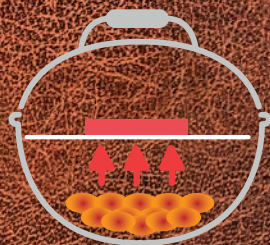
Heeft u speciale wensen, dan kunt u dat altijd aan ons laten weten.

Als u geniet, genieten wij ook!

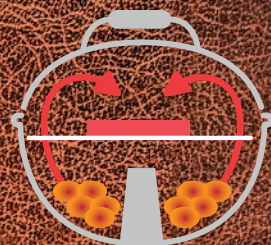
Tot snel!

*Hartelijke groet,
Team Keurslagerij Stokman*

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 NA AST 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!**

BARBECUEËN IS MEER DAN HET GRILLEN VAN VLEES

Barbecueën is al lang niet meer gewoon het grillen van vlees op hete kolen. Er zijn tegenwoordig diverse manieren en technieken om met goed en lekker resultaat de barbecueën.



GRILLPLANKEN

Met een grillplank kun je op een andere manier een mooie rooksmak aan een gerecht geven. Deze planken zijn vaak van ceder- of elzenhout. Zeer geschikt voor o.a. vis, garnalen, filets van gevogelte en blank vlees.

HOE WERKT HET?

- » De planken eerst +/- 1 uur laten weken in koud water
- » Plaats het gerecht op de plank
- » BBQ directe zone op 200°C voorverwarmen
- » Plaats de plank op het rooster en sluit de deksel
- » De plank gaat eerst stomen en daarna smeulen
- » Grillplanken kunnen 1 tot 2 x gebruikt worden

DOFFEN

Poffen is zeer geschikt voor bereiding van knollen en knolgroenten. Zoek hiervoor een plek in de BBQ (met deksel) van 200°C indirecte zone. Direct contact met de BBQ geeft een smakelijker gerecht. (Pak het te poffen gerecht niet met aluminiumfolie in)

ZOUTSTEEN

De Himalaya zoutsteen heeft talloze toepassingsmogelijkheden. De steen is te gebruiken op de BBQ in de directe zone om gerechten te bereiden. Let op: voorverwarmen is vereist! Anders vergroot je de kans op barsten van de zoutsteen. Bewerk het gerecht met droge kruiden. De steen geeft een heerlijke lichtzoute smaak af aan het gerecht. Tip: lappen kun je op één kant laten liggen en stukken kun je tussendoor draaien.

CAVEMAN STYLE

Barbecueën op Caveman Style zijn alle bereidingen die direct op en in de gloeiende houtskolen plaatsvinden. Dit kan met een dikkere steak of groenten zoals paprika's. Wapper eerst de bovenste as weg van het houtskool en plaats het gerecht direct op de kolen.

GEVOGELTE OP STANDAARD

Kippen, parelhoen en kalkoen kunnen op een standaard bereid worden. Kies hiervoor een temperatuur van 150°C en maak een indirecte zone. Plaats het gekruide gevogelte op de gevogeltestandaard met de lekbak eronder. Een leuke variant is de bereiding van gevogelte op een bierblikje. "Beer Can Chicken"

WIL JE MEER WETEN OVER DEZE TECHNIIEKEN? VRAAG HET JOUW KEURSLAGER

BBQ PAKKETTEN

PAKKET DOE MAAR GEWOON

- » 2x Kipsaté
- » BBQ Worst
- » BBQ Hamburger
- » Runderbrochette

per persoon **8⁵⁰**

PAKKET BLACK ANGUS

- » Hamburger
- » Bavettespies
- » Steak
- » Flat iron steak

per persoon **15⁵⁰**

PAKKET DE SPIESEN POLONAISE

- » Runderbrochette
- » Iberico shaslick
- » Lamssouflaki
- » Truffelspies
- » Blije dijenspies

per persoon **13⁵⁰**

PAKKET DA'S OOK LEKKER

- » 2x Kipsaté
- » Filetlapjes
- » Sparerib
- » Cevapcici
- » Speklap

per persoon **10⁵⁰**

PAKKET LEKKER VOOR DE KIDS

- » Kipsaté
- » BBQ Hamburger
- » Kinderspies/BBQ Worst

per persoon **4⁵⁰**

PAKKET 'I DON'T EAT MEAT'

- » Vega hamburger
- » Vega Bratwurst
- » Groentespies
- » Maïskolf

per persoon **8⁵⁰**



PAKKET 'HET BESTE VAN STOK'

- » Black Angus Hamburger
- » Runder steak
- » Blije Dije spies
- » Iberico shaslick
- » Kalfsspies

per persoon **15⁰⁰**

COMPLEET MAKEN

Maak elk pakket naar keuze helemaal compleet met onze aanvullende producten. Vanaf 4 personen.

- » Stokbrood
- » Rundvleessalade
- » Fruitsalade
- » Knoflooksaus
- » Satésaus
- » Kruidenboter

per persoon **8⁵⁰**



PAKKET DINNER FOR TWO

- » 2x Carpaccio (compleet)
- » 1x Big ass motherfucker
- » 2x Groentespies
- » 2x Aardappelmuffin
- » 2x Banaan + Choco

per pakket **35⁰⁰**



DE 'BIG ASS MOTHERFOCKER'

Wil je extreem genieten? Kies dan voor deze extreem grote spies!

Voor de grote eter, of geniet er samen van, bijvoorbeeld in ons 'Dinner for two pakket'

De 'Big ass motherfucker' bestaat uit 3 verschillende soorten luxe stukken vlees.

Boterzacht kalfsvlees, smaakvol Iberico varkensvlees en super mals Black Angus rundvlees.

Dit alles samen met verse groente en gerookt ontbijtspek maakt het een spies om nooit meer te vergeten



Prijswijzigingen en druk- en zeffouten voorbehouden.

**VANAF 25 PERSONEN IS BEZORGEN
EN OPHALEN GRATIS
VRAAG NAAR DE MOGELIJKHEDEN!**

HET STOERE MANNEN PAKKET

Ben je een barbecueliefhebber? Dan kan je je hart ophalen met ons stoere mannen pakket

Terwijl je de kolen laat opwarmen begin je met een heerlijk lokaal biertje.

Als de kolen witheet zijn, begin je aan het zalige stuk Black Angus rib-eye.

Daarna volgt het smaakvolle Livar varkensvlees samen met een BBQ aardappel-spek muffin.

Een avond (of middag) plezier voor vier en heerlijk genieten!

- » 1 stuk Angus rib-eye
- » 1 stuk Livar karbonade
- » 4 Aardappelmuffins
- » 4 Houtense biertjes

per 4 personen

80⁰⁰



BLACK ANGUS BAVETTE ROLLADE



BLACK ANGUS RUNDVLEES

Dit rundvlees trakteert u op een niet eerder ervaren smaaksensatie. De Angus runderen zijn afkomstig van boerderijen die al generaties lang gespecialiseerd zijn in het fokken van hoge kwaliteit Angus runderen. Deze runderen zijn graan gevoerd en dat zorgt voor het hoge percentage aan intramusculair vet. Klinkt heel moeilijk, maar het komt erop neer, dat het heel mals, sappig en zeer smaakvol is.

INGREDIËNTEN

- » 600 gram Black Angus bavette
- » 12 plakken pancetta
- » 150 gram bladspinazie of lente-ui
- » 3 eetlepels olijfolie
- » 2 teentjes knoflook
- » peper en zout
- » rolladetouw (vraag aan uw slager)

BEREIDING

- » Snijd de bavette open zodat deze makkelijk te vullen is en goed op te rollen. U kunt natuurlijk ook altijd uw slager om hulp vragen!
- » Snijd de knoflook fijn (niet persen, zo blijft de smaak het lekkerst), doe dit in een kom samen met wat peper en zout.
- » Smeer de bavette in met de knoflookolie.
- » Beleg het vlees met 6 plakken panchetta, houd aan de boven en onderkant 5 centimeter vrij.
- » Leg de bladspinazie of lente-ui op de panchetta en leg de resterende 6 plakken panchetta hier weer bovenop.
- » Rol het geheel voorzichtig op tot een mooi, gelijkmatige rollade, zodat alle kanten gelijk garen.
- » Knoop met het rolladetouw de rollade op.
- » Smeer de rollade aan de buitenkant in met de knoflookolie.
- » Gaar de rollade, indirect, op 120 graden naar een kern temperatuur van 40 graden.
- » Stook de barbecue op en grill de rollade rondom af tot een kern temperatuur van 48 – 50 graden.
- » Laat de rollade vijf minuten rusten onder aluminiumfolie voordat u hem aansnijdt.



Eet smakelijk!

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:
 - 1^e rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
 - 2^e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
 - 3^e varkensvlees en papillotten helemaal gaar (65 graden)
 - 4^e voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!

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 DIKSTE GEDEELTE VAN HET VLEES. VRAAG JOUW KEURSLAGER NAAR DE JUISTE KERNTEMPERATUUR VOOR HET DOOR JOU GEKOCHTE VLEES.

KERNTEMPERATUREN GROOT VLEES



RUNDEVLEES

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



SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN JE GRAAG!

Marcel Stokman, *keurslager*

Het Rond 33, 3995 DK Houten

Tel. 030-6353072

www.stokmanhouten.keurslager.nl

info@stokmanhouten.keurslager.nl

