



— DE KEURSLAGER —

BEREIDING
GROOT VLEES

OP DE BBQ

BAVETTE-ANGUS

BESTE BBQ KLANT,

Vandaag heeft u een heerlijke **Bavette** bij ons in de winkel gekocht. Maar hoe maakt u dit lekkere stuk vlees klaar op de BBQ? We helpen u daar graag bij. Zie onderstaande instructies in stappen beschreven.

BBQ MET DEKSEL

Brandstof: Bij voorkeur houtskool of kokosbriketten

Zone: Direct

Techniek: Grillen 225-250°C

BEWERKING:

Haal het vlees 2 uur voor gebruik uit de koelkast en plaats het afgedekt op het aanrecht.

Rondom inwrijven met grof zeezout, gemalen zwarte peper en olijfolie.

BEREIDING:

1. Maak de BBQ klaar met een directe zone.
2. De BBQ instellen op 250°C met de luchtregelaars.
3. Grill de Bavette op het rooster tot de kern 52-54°C is. (Als het te hard gaat op het rooster naast de gloed van de kolen leggen).
4. Uit de BBQ halen en 5 min. laten rusten, afgedekt met aluminiumfolie.
5. Snijd dunne plakken dwars op de draad met een scherp snijmes.
6. Uitserveren aan uw gasten.

TIP: Vraag of de slager de snijrichting aangeeft in de vorm van kleine inkepingen. U weet dan zeker dat het vlees goed wordt aangesneden.

EET SMAKELIJK! LAAT VOORAL WETEN OF U ERVAN HEEFT GENOTEN!



DE KEURSLAGER

BEREIDING

GROOT VLEES

OP DE BBQ

CÔTE DE BOEUF

BESTE BBQ KLANT,

Vandaag heeft u een heerlijk stuk **Côte de Boeuf** met rib voor de BBQ bij ons gekocht. Maar hoe maakt u dit lekkere stuk vlees klaar op de BBQ? We helpen u daar graag bij. Zie de onderstaande instructies in stappen beschreven.

OVERIGE INGREDIËNTEN:

Olijfolie, gebruik p/kg vlees: 15 gram zeezout, 3 gram grove zwarte peper, 2 gram grof gehakte rozemarijn naalden en 2 gram tijmblaadjes

BBQ MET DEKSEL

Brandstof: Bij voorkeur houtskool of kokosbriketten
Zone: Indirect & direct
Vlees thermometer
Advies kernvlees: 54°C

BEREIDING: BBQ MET DEKSEL.

1. Haal de Côte de Boeuf 2 uur voor gebruik uit de koeling om op kamertemperatuur te komen.
2. Meng alle droge ingrediënten door elkaar.
3. Wrijf de Côte de Boeuf rondom in met olijfolie en het afgewogen kruidenmengsel.
4. Maak 1 indirecte en 1 directe zone in de BBQ.
5. Stel de BBQ in op 150°C met de luchtregelaars.
6. Plaats de Côte de Boeuf op het rooster zone indirect en sluit de deksel.
7. Steek de punt van de thermometer in het koudste gedeelte van het vlees.
8. Sluit de deksel.
9. Garen tot kern 48°C.
10. Grill vervolgens kort de Côte de Boeuf in de directe zone 250°C tot kern 53-54°C.
11. Plaats de Côte de Boeuf in een braadslede, afgedekt met aluminiumfolie.
12. Laat het vlees 5-10 min. rusten.
13. Snijd het bot van het vlees.
14. Snijd dunne plakken met een scherp snijmes.
15. Serveer aan uw gasten.

EET SMAKELIJK! LAAT VOORAL WETEN OF U ERVAN HEEFT GENOTEN!



DE KEURSLAGER

BEREIDING
GROOT VLEES

OP DE BBQ

TOMAHAWK STEAK

BESTE BBQ KLANT,

Vandaag heeft u een heerlijk stuk **Tomahawk** steak met 1 lang bot voor de BBQ bij ons gekocht. Maar hoe maakt u dit lekkere stuk vlees klaar op de BBQ? We helpen u daar graag bij. Zie de onderstaande instructies in stappen beschreven.

OVERIGE INGREDIËNTEN:

Olijfolie, gebruik p/kg vlees: 15 gram zeezout, 3 gram grove zwarte peper, 2 gram grof gehakte rozemarijn naalden en 2 gram tijmblaadjes.

BBQ MET DEKSEL

Brandstof: Bij voorkeur houtskool of kokosbriketten

Zone: Indirect & direct

Vlees thermometer

Advies kern vlees: 54°C

BEREIDING:

1. Haal de Tomahawk steak 2 uur voor gebruik uit de koeling om op kamertemperatuur te komen.
2. Meng alle droge ingrediënten door elkaar.
3. Wrijf de Tomahawk steak rondom in met olijfolie en het afgewogen kruidenmengsel.
4. Maak 1 indirecte en 1 directe zone in de BBQ.
5. De BBQ instellen op 150°C met de luchtregelaars.
6. Plaats de Tomahawk steak op het rooster in de indirecte zone en sluit de deksel.
7. Steek de punt van de thermometer in het koudste gedeelte van het vlees.
8. Sluit de deksel.
9. Garen tot kern 48°C.
10. Grill vervolgens kort de Tomahawk steak in de directe zone 250°C tot kern 54°C.
11. Plaats de Tomahawk steak in een braadslede, afgedekt met aluminiumfolie.
12. Laat het vlees 5-10 min. rusten.
13. Snijd het bot van het vlees.
14. Snijd dunne plakken met een scherp snijmes.
15. Serveer aan uw gasten.

EET SMAKELIJK! LAAT VOORAL WETEN OF U ERVAN HEEFT GENOTEN!



DE KEURSLAGER

BEREIDING
GROOT VLEES

OP DE BBQ

PICANHA (STAARTSTUK)

BESTE BBQ KLANT,

Vandaag heeft u een heerlijk stuk **Picanha** bij ons gekocht. Een ander voordeel is dat door luchtdicht verpakken de smaken van de kruiden nog beter in het vlees trekken. Maar hoe maakt u dit lekkere stuk vlees klaar op de BBQ? We helpen u daar graag bij. Zie de onderstaande instructies in stappen beschreven.

HET VLEES IS GEKRUID MET DE VOLGENDE INGREDIËNTEN:

Olijfolie, gebruik p/kg vlees: 2 gram verse (gehakte) salie, 2 gram verse (gehakte) rozemarijn, 15 gram grof zeezout, 3 gram grove peperkorrels.

BBQ MET DEKSEL

Brandstof:	Bij voorkeur houtskool of kokosbriketten
Zone:	Indirect en direct
Techniek:	Low & Slow en Grillen
Vlees thermometer	
Eind kern:	52-54°C
Rooktip:	Handje kersen rookhoutsnippen tijdens indirect garen

BEREIDING:

1. 2 uur voor bereiding het vlees uit de koeling halen om op kamertemperatuur te laten komen. (uit de verpakking halen en voorzichtig droogdeppen).
2. Maak de BBQ gereed met 2 zones (indirect en direct).
3. Plaats een lekbak onder rooster indirecte zone.
4. Stel de temperatuur met de luchtregelaars in op 120°C.
5. Haal het vlees uit de verpakking, voorzichtig droogdeppen.
6. Plaats het vlees met de vetkant naar boven op het rooster boven de lekbak.
7. Steek de punt van de thermometer in het koudste gedeelte van het vlees.
8. Sluit de deksel.
9. Vlees garen Low & Slow tot de kern van 46°C is bereikt.
10. Grillen in de directe zone op het rooster op 250°C tot een eind kern temperatuur van 53-54°C (medium-rosé)
11. Grill het vlees rondom op rooster in de directe zone.
12. Haal het vlees van de BBQ en plaats in een braadslee.
13. 10 min. laten rusten afgedekt met aluminiumfolie.
14. Aansnijden in dunne plakken, dwars op de vleesdraad.

EET SMAKELIJK! LAAT VOORAL WETEN OF U ERVAN HEEFT GENOTEN!



DE KEURSLAGER

BEREIDING
GROOT VLEES

OP DE BBQ



T-BONE STEAK

BESTE BBQ KLANT,

Vandaag heeft u een heerlijke **T-bone** steak voor de BBQ bij ons gekocht. Maar hoe maakt u dit lekkere stuk vlees klaar op de BBQ? We helpen u daar graag bij. Zie de onderstaande instructies in stappen beschreven.

OVERIGE INGREDIËNTEN:

Olijfolie, gebruik p/kg vlees: 12 gram zeezout, 3 gram grove zwarte peper, 1 gram grof gehakte rozemarijn naalden.

BBQ MET DEKSEL

Brandstof: Bij voorkeur houtskool of kokosbriketten

Zone: Indirect & direct

Vlees thermometer

Advies kern vlees: 54°C

BEREIDING: BBQ MET DEKSEL.

1. Haal de T-bone steak 2 uur voor gebruik uit de koeling om op kamertemperatuur te komen.
2. Meng alle droge ingrediënten door elkaar.
3. Wrijf de T-bone steak rondom in met olijfolie en het afgewogen kruidenmengsel.
4. Maak 1 indirecte en 1 directe zone in de BBQ.
5. De BBQ instellen op 160°C met de luchtregelaars.
6. Plaats de T-bone steak op het rooster zone indirect.
7. Steek de punt van de thermometer in het koudste gedeelte van het vlees.
8. Sluit de deksel.
9. Garen tot kern 46°C.
10. Grill vervolgens kort de T-bone steak in de directe zone, tot kern 52°C.
11. Plaats de T-bone steak in een braadslede, afgedekt met aluminiumfolie.
12. Laat het vlees 5 min. rusten.
13. Snijd het bot van het vlees.
14. Snijd dunne plakken met een scherp snijmes.
15. Serveer aan uw gasten.

EET SMAKELIJK! LAAT VOORAL WETEN OF U ERVAN HEEFT GENOTEN!



DE KEURSLAGER

BEREIDING
OP DE BBQ

BUTTERFLY CHICKEN

BESTE BBQ KLANT,

Vandaag heeft u een heerlijke **Butterfly Chicken** voor de BBQ bij ons gekocht. Maar hoe maakt u deze lekkere kip klaar op de BBQ? We helpen u daar graag bij. Zie de onderstaande instructies in stappen beschreven.

BEWERKING:

U kunt de Butterfly Chicken ook zelf maken: 1 x hele kip omdraaien met de borst naar beneden en met een kippenschaar de ruggenwervels aan beide kanten doorknippen. De kip zal open vallen als een soort vlinder. Vervolgens verwijdert u het borstbeen zodat de borst ook platter wordt. Netjes bijsnijden, verwijder het overtallige vet. Vervolgens voorzichtig rondom inwrijven met olijfolie en een kipkruiden RUB naar keuze.

BBQ MET DEKSEL

Brandstof: Bij voorkeur houtskool of kokosbriketten

Zone: Indirect & direct

Vlees thermometer

Advies kern vlees: 72°C

BEREIDING: BBQ MET DEKSEL.

1. Haal de Butterfly Chicken 30 min. voor gebruik uit de koeling om op kamertemperatuur te komen.

Tip: in de verpakking laten.

2. Maak 1 indirecte en 1 directe zone in de BBQ.
3. De BBQ instellen op 175°C met de luchtregelaars.
4. Plaats de Butterfly Chicken op het rooster zone indirect.
5. Steek de punt van de thermometer in het koudste gedeelte van de kip, in het borstgedeelte.
6. Sluit de deksel.
7. Garen tot kern 68°C.
8. Grill vervolgens 2 kanten kort in de directe zone kern.
Let op! Tijdens het grillen voor het verbranden van de suikers van de kruiden RUB!
9. Kerntemperatuur eindproduct: 72°C

EET SMAKELIJK! LAAT VOORAL WETEN OF U ERVAN HEEFT GENOTEN!



DE KEURSLAGER

BEREIDING
OP DE BBQ

GEROOSTERDE BBQ GROENTES

BESTE BBQ KLANT,

Naast het mooie stuk vlees welke u bij ons heeft gekocht kunt u als bijgerecht ook heerlijk **groenten grillen op de BBQ**. Maar hoe maakt u de groenten klaar op de BBQ? We helpen u daar graag bij. Zie onderstaande instructies in stappen beschreven. Geschikt voor: prei, lente-ui, paprika, mais, ui, venkel, aubergines, courgette en asperges.

VOORBEREIDING: SNIJ-INSTRUCTIE:

- **Courgette**, snijd de courgette in de lengte plakken, dikte 1 cm.
- **Paprika's**, aan grove stukken snijden, zodat deze niet door het rooster in de kolen kunnen vallen.
- **Aubergine**, niet schillen voor de BBQ. In de lengte of breedte aan plakken snijden, dikte 2 cm.
- **Prei, wassen**, losse bladeren afsnijden en in de lengterichting halveren en daarna 10 min. zachtjes blancheren.
- **Uien**, schillen en in dikke plakken snijden van 2 cm.
- **Venkel**, in de lengte halveren en hierna in dikke repen snijden, dikte 2-3 cm.
- **Lente-ui & Mais**, in zijn geheel laten en 10 min. zachtjes blancheren.
- **Asperges GROEN**, de harde onderkant eraf snijden en het onderste gedeelte ook dun schillen.
- **Asperges WIT**, de harde onderkant eraf snijden. Daarna of 5 minuutjes voorkoken of in de lengte halveren en rauw bakken.

Tip: de kleinere asperges per 3-5 aan elkaar rijgen met 2 satéstokjes.

VOORBEREIDING, MAAK DE MARINADE:

50 cc balsamicoazijn

50 cc olijfolie

5 takjes tijm (alleen de blaadjes)

2 teentjes knoflook (grof gesneden)

op smaak brengen met zout en grove zwarte peper

Tip: maak de marinade 1 dag van te voren. De groentes snijden en in een grote kom met de marinade mengen, 12 uur afgedekt laten staan in de koelkast.

BBQ MET DEKSEL.

Brandstof: Bij voorkeur houtskool of kokosbriketten

Zone: Direct

Techniek: Grillen 200-225°C

BEREIDING:

1. Steek de BBQ aan en maak een directe zone.
2. Stel de temperatuur met de luchtregelaars in op 200-225°C
3. Grill de groente aan beide kanten, maak mooie grillstrepen

EET SMAKELIJK! LAAT VOORAL WETEN OF U ERVAN HEEFT GENOTEN!



DE KEURSLAGER

BEREIDING
OP DE BBQ

HAMBURGER

BESTE BBQ KLANT,

Vandaag heeft u heerlijke **hamburgers** voor de BBQ bij ons gekocht. Maar hoe maakt u deze hamburgers klaar op de BBQ? We helpen u daar graag bij. Zie de onderstaande instructies in stappen beschreven.

BENODIGDHEDEN:

- 2 BBQ hamburgers, dikte 2 cm
- 2 zachte bruine broodjes
- Pikante BBQ-saus
- Fijngesneden ijsbergsla
- 2 plakjes cheddarkaas
- Rode uien ringen

BBQ MET DEKSEL

Brandstof: Bij voorkeur houtskool of kokosbriketten
Zone: Direct
Temperatuur: 225-250°C

BEREIDING:

1. Maak de BBQ klaar voor Grillen, maak een directe zone
2. De BBQ instellen op 225-250°C met de luchtregelaars.
3. Grillen elke kant 2 x 1 min.
Per kant na 1 min. een kwartslag draaien voor de mooie grill ruit.

LET OP:

Tijdens het grillen de burgers niet pikken met een vork, anders gaan er smakelijke vleessappen verloren, gebruik een stevige BBQ-tang met een schelpvormige bek!

BEREIDING BROODJES:

Snijdt het broodje doormidden en rooster het broodje op de snijkant heel even. Besmeer beide kanten met de BBQ saus. Gebruik de onderkant, daarop legt u de ijsbergsla, dan de gegrilde burger, het plakje cheddarkaas en als laatste de rode uienringen. Daar bovenop de bovenkant van het broodje en vastzetten met een satéprikker.

EET SMAKELIJK! LAAT VOORAL WETEN OF U ERVAN HEEFT GENOTEN!



— DE KEURSLAGER —
BEREIDING
GROOTVLEES
OP DE BBQ

VARKENSRACK

BESTE BBQ KLANT,

Vandaag heeft u een heerlijke **varkensrack** voor de BBQ bij ons gekocht.

Wat is een Varkensrack? Dit is het stuk van de ribcarbonade met rugspek, zonder de ruggenwervels, waarbij het vlees rondom de ribben tot aan de filet weggesneden is. Maar hoe maakt u dit heerlijke stuk varkensvlees op de BBQ klaar? We helpen u daar graag bij. Zie de onderstaande instructies in stappen beschreven.

BEWERKING:

Rondom inwrijven met een olijfolie en kruiden RUB voor varkensvlees, wees niet te karig. 12 uur gekoeld en afgedekt met plasticfolie laten staan (marineren). Haal het vlees 2-3 uur voor gebruik uit de koelkast en plaats dit in de verpakking op het aanrecht. Hierdoor kan het vlees eerst op kamertemperatuur komen.

BBQ MET DEKSEL

Brandstof: Bij voorkeur houtskool of kokosbriketten

Zone: Indirect & direct

Vlees thermometer

Eind kern vlees: 58-62°C

BEREIDING:

1. Maak de BBQ klaar met een indirecte en directe zone.
2. De BBQ instellen op 120°C met de luchtregelaars.
3. Steek de punt van de naald van de thermometer in de kern van het vlees.
4. Sluit de deksel.
5. Garen tot kern 55°C.
6. Grill vervolgens de rib 5-10 min. directe zone.

Advies: zet de luchtregelaars open tijdens het grillen

Let op! tijdens het grillen kunnen de suikers van de kruiden RUB verbranden!

7. Uit de BBQ halen en 5-10 min. laten rusten, inpakken in aluminiumfolie
8. Snijden aan plakken tussen de ribben door en serveren met een passende saus.

EET SMAKELIJK! LAAT VOORAL WETEN OF U ERVAN HEEFT GENOTEN!