

## 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 rechttop naast de barbecue moet worden geplaatst.

## Geen barbecue? Geen probleem!

Bij aankoop van barbecuevlees kunt u een barbecue in bruikleen krijgen. Voor gebruik van gas betaalt u € 10,-. Indien de barbecue vuil wordt teruggebracht, wordt er € 10,- in rekening gebracht.

Gratis barbecue in bruikleen vanaf 20 personen!



*Kip op bierblik*

*Varkensfilet met geurige tuinkruiden*

### 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.

# Barbecue

## Assortiment & mogelijkheden



Verstand van lekker  
**VLEES**



**JAN MAGER, keurslager**

Koopmansplein 16, 9401 EL Assen.  
 Tel. 0592-310078, Fax 0592-310078  
 v.o.f.mager@planet.nl, www.janmager.keurslager.nl



**JAN MAGER, keurslager**

Koopmansplein 16, 9401 EL Assen.  
 Tel. 0592-310078, Fax 0592-310078  
 v.o.f.mager@planet.nl, www.janmager.keurslager.nl



Griekse spies met pepersteak



Kijklijfjes met zoete pindasaus



Salade met boontjes, citrusfruit en kipblokjes

## BARBECUESHOTELS

### Barbecue pakket "Populair"

p.p. € 4.95

- Hamburger
- Barbecueworst of gemarineerd speklapje
- Gemarineerde karbonade
- Shaslick

### Barbecue pakket "Luxe"

p.p. € 10.95

- Biefstukspies
- Lamkotelet gemarineerd
- Runderschnitzel
- Toscaanse spies
- Chili steak

### Pakket "Bambino"

p.p. € 3.25

- Hamburger
- Kinderspies
- Barbecueworst

### Diverse barbecue specialiteiten

• Haas op stok	100 gram	€ 2.39
• Runderschnitzel	100 gram	€ 1.99
• Houthakkersteak	100 gram	€ 1.65
• Honing mosterd steak	100 gram	€ 1.55
• Steak Crocante	100 gram	€ 1.55
• Wave	100 gram	€ 1.65
• Rib-eye steak	100 gram	€ 3.35
• Pipistrello	100 gram	€ 1.70
• Boerensteak	100 gram	€ 1.25
• Runderschnitzel	100 gram	€ 1.99
• Lamkotelet (gemarineerd)	100 gram	€ 2.25
• Solo Mio steak	per stuk	€ 1.75
• Schwarzwaldsteak	100 gram	€ 1.75

## Barbecue assortischotel

p.p. € 11.50

Deze schotel bestaat uit de volgende vleessoorten (5 soorten vlees per persoon):

Keuze uit:

- Shaslick
- Boerenburger
- Worstje
- Gemarineerde kipfilet
- Pepersteak
- Gemarineerde schouderkarbonade
- Gemarineerd haasfiletlapje

Bij deze barbecueschotel krijgt u 2 soorten salades of rauwkost, stokbrood, kruidenboter en 3 soorten saus.

## Bourgondische barbecueschotel

p.p. € 15.95

Deze schotel bestaat uit de volgende vleessoorten (5 soorten vlees per persoon):

Keuze uit:

- Lamskotelet gemarineerd
- Haas op stok
- Filet Mignon
- Scampi spies
- Solo mio spies
- Varkenshaassaté
- Runderschnitzel
- Gemarineerde haasfilet
- Biefstukspies

Bij deze barbecueschotel krijgt u 2 soorten salades of rauwkost, stokbrood, kruidenboter en 3 soorten saus.

## BBQ Puur

• Filet Puur	100 gram	€ 1.75
• Carpacciospies	per stuk	€ 2.25
• Crocante	per stuk	€ 1.65

Visspiesen op aanvraag verkrijgbaar.

## Barbecue specialiteiten, spiesen

Piri-piri spies	per stuk	€ 1.75
Shaslick	per stuk	€ 1.65
Saté Babi (varkensvlees)	per stuk	€ 1.65
Saté Ajam (kippenvlees)	per stuk	€ 1.65
Spekspies	100 gram	€ 1.25
Globe spies	per stuk	€ 1.25
Vinkenspies	per stuk	€ 1.65
Toscaanse spies	per stuk	€ 1.65
Caribbean spies	per stuk	€ 1.65
Vleesfakkel	per stuk	€ 1.25
Lamsvleesspies	per stuk	€ 1.85
Kinderspies	per stuk	€ 1.25
Brochette royale	per stuk	€ 2.75
Biefstukspies	per stuk	€ 2.45
Groentespies	per stuk	€ 1.79

## Gegaarde barbecue specialiteiten

Boerenburgers (gegaard)	per stuk	€ 1.15
Barbecueworstje (gegaard)	per stuk	€ 0.90
Drumstick gemarineerd (gegaard)	100 gram	€ 1.15
Single ribs (gegaard)	per 100 gram	€ 1.35

## Vegetarische specialiteiten

Mexicaanse schnitzel	per stuk	€ 1.20
Groenteburger	per stuk	€ 1.20
Groentespies	per stuk	€ 1.79
Banaan kaneel/amaretto (in alu-folie)	per stuk	€ 1.75
Pofaardappel	per stuk	€ 1.35

## Salades en rauwkosten

Brunchsalade	100 gram	€ 0.99
Scharrel-eisalade	100 gram	€ 0.99
Aardappelsalade	100 gram	€ 0.79
Pastasalade pesto rosso	100 gram	€ 1.39
Tomaat-mozzarella salade	100 gram	€ 1.39
Eitje preitje salade	100 gram	€ 1.29
Fruitsalade	100 gram	€ 1.40
Griekse salade	100 gram	€ 1.29

## Sauzen

Shissekebabsaus	100 gram	€ 1.30
Knoflooksaus	100 gram	€ 1.30
Satésaus	100 gram	€ 1.30
Honing/mosterdsaus	100 gram	€ 1.30
Barbecuesaus (rode saus)	100 gram	€ 1.30
Kruidenboter	per bakje	€ 1.35



Gedardeerde runderhaas met rozemarijn en kruidenboter



Salade met watermeloen, feta en lamfilet



Biefstukspies met tomaatjes



Kijk voor de recepten en BBQ-tips op onze website.

## 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 stokbrood. 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 kun je op de barbecue bereiden, zoals een warm fruitpakketje met ijs (kijk voor dit recept en andere recepten op [www.keurslager.nl](http://www.keurslager.nl)).

## Meer dan vlees

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

## Grote groepen

Heeft u iets te vieren? Wilt u 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 barbecueën

Kinderen vinden het heerlijk om buiten te eten. En barbecueën is natuurlijk helemaal een feest! Op [www.keurslager.nl](http://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!