

BBQ

Buitengewoon
lekker



De Kievid, keurslager

Harderwijkerweg 15, Nunspeet

Tel. 0341-258247

www.dekievid.keurslager.nl

info@dekiedid.keurslager.nl

BBQ

Buitengewoon lekker

Gezond barbecueën	2
BBQ pakketten	4 & 5
BBQ voor groepen	6
Diversen	6
Recept Côte du boeuf met citrusboter	7
Tips voor een top BBQ	8



Beste klant,

De dagen zijn weer langer, de temperatuur stijgt en dat betekent dat het barbecueseizoen weer van start kan! Want wat is er nu lekkerder dan met elkaar te genieten van een heerlijk stukje vlees van de barbecue met wat lekkere bijgerechten en drankjes. Wat ons betreft zijn het de ingrediënten om te genieten van het barbecueseizoen.

Wij hebben voor ieder wat wils in de toonbank, of je nu met zijn tweeën of met een groep gaat barbecueën. Kies je voor kant-en-klare pakketten of ga je de uitdaging aan een mooi stuk groot vlees op de barbecue te bereiden. Wat het ook wordt, bij ons ben je aan het juiste adres.

Samen maken we er weer een buitengewoon lekkere zomer van!

*Hartelijke groet,
Keurslager De Kievit*

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.



Gezond barbecueën

Barbecueën heeft misschien niet het meest gezonde imago, maar dat is eigenlijk onterecht. Want er komt vrijwel geen boter, vet of olie aan te pas. En als je kiest voor de meer magere vleessoorten, zoals bijvoorbeeld kipfilet, biefstuk of entrecote, dan is het helemaal prima.

Het zijn vaak de saus en broodjes die het barbecueën wat minder gezond maken. Maar het is wel lekker en met mate kan er een heleboel! Wij maken zoveel zo mogelijk sauzen zelf, zo weet je precies wat erin zit en kunnen wij de lekkerste smaak garanderen.

Wil je toch iets anders? Beleg je stokbrood dan eens met een lekkere humus, pesto of zelfgemaakte salsa. Makkelijk

zelf te maken en ook heel lekker! En natuurlijk mag een frisse salade bij de barbecue niet ontbreken.

Hoeveel vlees heb je eigenlijk nodig?

Wij adviseren om voor een gemiddelde eter, zo'n 400 gram vlees te rekenen bij een barbecue. Dat komt neer op zo'n 4 à 5 soorten vlees.

Maar komen er voornamelijk mannen... dan is het raadzaam om iets meer vlees in te kopen. Met zo'n 600 gram per man vermaken ze zich wel! Goed om vooraf dus even te checken hoeveel grote vleeseters er komen.

Tip!
Kijk op onze website voor de lekkerste recepten!

BBQ pakketten

Hieronder vindt u een selectie van onze BBQ pakketten.

Ieder pakket is uit te breiden met een 'Compleet pakket' wat bestaat uit:

- 2 soorten salade, te kiezen uit rundvleessalade, smulsalade en rauwkostsalade
- Diverse soorten saus
- Stokbrood wit (naturel/gemarineerd)
- Kruidenboter uit eigen keuken

De kosten hiervoor staan per pakket vermeld.

BBQ pakket 'Lekker genieten'

- Portie kipsaté
- Barbecueworst
- Grillburger
- Gemarineerde schouderkarbonade

p.p. **5⁵⁵** Helemaal compleet p.p. **10⁵⁰**

BBQ pakket 'Mooi weer'

Onbezorgd genieten van een heerlijke zomer, begint met dit pakket.

- Gemarineerde karbonade
- Portie kipsaté
- Speklapje gekruid
- Shaslick
- Barbecueworst

p.p. **7⁵⁵** Helemaal compleet p.p. **12⁵⁰**

BBQ pakket 'Puur'

Met dit pakket heb je alles in huis voor een geslaagde BBQ. Voor ieder wat wils.

- Portie kipsaté
- Spareribs (3 ribbetjes)
- Reuze shaslick
- Peper steak
- Runderhamburger (100% rundvlees)

p.p. **11³⁵** Helemaal compleet: p.p. **16³⁰**

BBQ 'Bourgondisch'

Vlees, vlees en nog meer vlees. Barbecueën voor de echte vleesliefhebber!

- Gemarineerde entrecote
- Varkenshaassaté
- Mixed grillspies
- Gemarineerde lamskotelet
- Gemarineerd procureurlapje

p.p. **14⁹⁵** Helemaal compleet: p.p. **19⁹⁰**

BBQ pakket 'Lady's'

- Gemarineerde kipfilet
- Runderhamburger (100% rundvlees)
- Varkenshaassaté
- Mixed grillspies (kip, varken, rund)

p.p. **9⁵⁰** Helemaal compleet: p.p. **14⁴⁵**

BBQ pakket 'Stoere mannen'

Onbezorgd genieten van dit stoere mannen pakket.

- Mega Burger (100% Rundvlees)
- Biefstukspies
- Oerhammetje
- Ribeye steak
- Spareribs

p.p. **14⁵⁰** Helemaal compleet: p.p. **19⁴⁵**

BBQ pakket 'Bambino'

Ook de kinderen kunnen lekker mee eten met dit fijne pakketje!

- Grillburger
- Gehaktballetjesspies
- Barbecueworstje

p.p. **3⁹⁵**

BBQ pakket 'Glutenvrij'

Voor onze glutenvrije vrienden met een pakket vol lekkere specialiteiten.

- Gemarineerde karbonade
- Gemarineerde speklapje
- Kipfilet
- Runderhamburger (100% Rundvlees)
- Argentijnse rundersteak

p.p. **9⁹⁵**



BBQ voor groepen

Ook voor bedrijfsfeesten, buurtfeesten en feesten op verenigingen van minimaal 20 personen verzorgen wij barbecues. Wij bieden voor groepen een assortiment waarbij het vleespakket bestaat uit 10 soorten vlees. Per persoon rekenen wij 5 stukjes.

Vlees:

- Gemarineerde schouderkarbonade
- Gemarineerde filetlapjes
- Zomerspies
- Shaslick
- Golfspies
- Portie kipsaté
- Hamburger
- Kip Drumstick
- Kip barbecueschijf
- Barbecueworst

Salades:

- Rundvleessalade
- Smulsalade
- Rauwkostsalade

Voor barbecuepartijen vanaf 15 personen hebben wij gratis een gasbarbecue of reuze pannen beschikbaar. Alleen de energie wordt berekend.

Energie

Een glasfles voor de barbecue of reuze pan kost € 16,00.

Borg

Wij rekenen een borgsom van € 25.00 voor de meegeleverde apparatuur. Deze borg krijgt u terug indien de apparatuur schoon en compleet wordt ingeleverd. Bij onjuist gebruik van onze apparatuur zijn wij niet aansprakelijk voor de gevolgen.

Bezorgen

Voor het bezorgen en de volgende dag ophalen van de apparatuur berekenen wij € 15.00 binnen een afstand van 5 km, gerekend vanaf de slagerij. Elke km extra kost € 20.00.

Sauzen:

- Satésaus
- Zigeunersaus
- Knoflooksaus
- Joppiesaus

Stokbrood + topping:

- Wit gemarineerd/naturel
- Kruidenboter

p.p. **12⁹⁸**

Recept

Côte du boeuf met citrusboter

Voor 4 personen

Benodigdheden

- 2 côte du boeufs van 1 kilo per stuk (4 cm dik)
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 theelepels grof zeezout

Voor de boter

- 150 gram gezouten boter
- Rasp van 1 sinaasappel
- Rasp van 1 citroen
- 4 eetlepels sinaasappelsap
- 2 eetlepels citroensap
- 2 theelepels gemalen chilipeper
- 2 theelepels komijnpoeder
- Bosje fijngehakte peterselie

Bereiding

1. Verwarm de barbecue. Wrijf het vlees in met olijfolie en bestrooi het met het zeezout.
2. Meng de ingrediënten voor de boter en laat het geheel even intrekken.
3. Leg het vlees op de barbecue (zonder deksel) en bak het in total 5 minuten per kant. Het vlees is dan rosé.
4. Haal de côte du boeufs van de barbecue en laat z even rusten in aluminiumfolie. Hierdoor krijgen de vleessappen de tijd zich te verdelen, wat de smaak ten goede komt.
5. Serveer het vlees met de citrusboter.



Tips voor een topbarbecue!



1. Om te weten hoe warm je barbecue is kun je dit checken met je hand: kun je je hand er maximaal 3 seconden boven houden dan is hij heel heet, 8 seconden dan is hij medium en meer dan 10 seconden dan is hij nog bijna koud.
2. Op welke manieren kun je barbecueën?
Gas: snel warm, geen rook maar is duurder in aanschaf en geeft geen rokerige smaak aan de gerechten.
Briketten: worden langzaam warm maar koelen heel langzaam af waardoor je een lange constante temperatuur hebt. (beste gebruiken bij een barbecue met deksel)
Houtskool: zijn snel warm maar verliezen ook snel warmte waardoor je er veel van nodig hebt om de barbecue op temperatuur te houden. Houtskool geeft een lekkere rokerige smaak aan het eten maar kan ook veel as opleveren. (beste gebruiken bij een open barbecue). Probeer ook eens een combinatie van briketten en houtskool
3. Briketten en houtskool zijn op de juiste temperatuur als ze helemaal grijs zijn en een soort van aslaag er om heen hebben. Bij briketten gaat dit dus een stuk langzamer, maar om dit proces te versnellen kun je ook een brikettenstarter gebruiken. Door de schoorsteenvorm worden de briketten extra snel warm en kun je binnen 15 tot 30 minuten je vlees op de barbecue leggen.
4. Wil je tijdens het barbecueën extra smaak en geur toe voegen dan zijn er bijvoorbeeld houtsnippers met een rooksmaak verkrijgbaar of vuurkruiden die je over het vuur strooit.
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. Welke tijden kun je aanhouden voor het marineren van barbecue recepten?
Kip en varkensvlees: 3 uur
Rund- en lamsvlees: 5 uur
Vis: 1 uur (hele vis met huid 2 uur)
Groenten: 1 uur
7. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
8. Welke kruiden en smaken zijn lekker bij welk stukje vlees of vis?
Vis: dille, citroen, koriander, peterselie, bieslook, tijm
Rundvlees: dragon, mosterd, rozemarijn, salie, tijm
Varkensvlees: komijn, koriander, rozemarijn, salie, tijm
Kip: bieslook, basilicum, foelie, laurier, oregano, paprikapoeder, peterselie
Deze smaken en kruiden zijn slechts een aantal voorbeelden, meer ideeën vind je hier: kruidenwijzer.vindikhier.nl
9. Ga niet in het vlees prikken met een (vlees)vork, hierdoor gaat het vocht verloren wat het vlees juist lekker sappig maakt. Gebruik een spatel of een tang om het vlees om te draaien.
10. Als vlees aan het rooster plakt probeer deze dan niet los te trekken. Vaak laat het vlees na een paar minuten vanzelf los. Je kunt ook voor het barbecueën het rooster lichtjes insmeren met olijfolie.
11. Op een houtskoolbarbecue moet het vlees dat het 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 papillotten helemaal gaar (65 graden)
-4e Voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten en kebabs.
12. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!



De Kievid, keurslager

Harderwijkerweg 15, Nunspeet

Tel. 0341-258247

www.dekievid.keurslager.nl

info@dekiedid.keurslager.nl