

GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN



KEURSLAGER

Gérard Peters, *keurslager*

www.peters.keurslager.nl

INHOUDSOPGAVE

BBQ TIPS **3**

BBQ ASSORTIMENT **4**

RECEPT: CÔTE DE BOEUF MET GORGONZOLA-ROOMSAUS **7**

Beste BBQ-liefhebber,

Craag inspireren wij jou met deze smaakvolle brochure op BBQ gebied. Maak kennis met ons assortiment en profiteer van diverse mogelijkheden om van jouw BBQ moment een echte smaakbeleving te maken.

Wij staan voor je klaar met advies in productkeuze en bereiding. Heb je specifieke wensen? Wij denken graag met je mee.

Eet smakelijk!

Hartelijke groet,
Keurslager Gérard Peters



Op zoek naar BEREIDINGS-ADVIES op basis van jouw type BBQ? Vraag het ons!

DE JUISTE TEMPERATUUR

Het gebruik van een vleesthermometer is de sleutel tot het bereiken van de perfecte gaarheid. Vermijd giswerk en zorg ervoor dat je vlees de juiste interne temperatuur bereikt. Verschillende vleessoorten hebben verschillende aanbevolen temperaturen, dus wees goed op de hoogte. Een handig overzicht vind je op bladzijde 5.

MARINEER VOOR SMAAK

Marinades voegen niet alleen smaak toe, maar helpen ook bij het malser maken van vlees. Laat vlees bij voorkeur enkele uren tot een nacht marineren voor een diepere smaak. Experimenteer met verschillende smaakprofielen, van kruidig en pittig tot zoet en rokerig.

LAAT VLEES RUSTEN

Laat gegrild vlees enkele minuten rusten voordat je het aansnijdt. Hierdoor kan het vocht zich in het vlees hervinden, resulterend in sappiger en malser vlees.

EEN SCHOON BEGIN

Een schone grill is de basis voor succes. Gebruik een borstel om achtergebleven resten van eerdere sessies te verwijderen en wrijf het rooster in met een beetje olie om het plakken van voedsel te voorkomen.

DE JUISTE TEMPERATUUR

Haal vlees minstens 30 minuten voor het grillen uit de koelkast. Dit zorgt ervoor dat het vlees gelijkmatig gaart. Koude stukken vlees kunnen de kooktijd verlengen en leiden tot een ongelijkmatig gegaard resultaat.

BBQ tips voor de perfecte grillsessie

Of je nu een doorgewinterde grillmaster bent of net begint met het avontuur van barbecueën, een beetje extra advies kan nooit kwaad. We delen essentiële tips om je barbecuesessies naar een hoger niveau te tillen en ervoor te zorgen dat elke grillervaring onvergetelijk wordt.

VARIEER MET BIJGERECHTEN

Maak je BBQ-feest compleet met gevarieerde bijgerechten. Gegrilde groenten, aardappelsalades en diverse sauzen voegen extra smaak en textuur toe aan je maaltijd.

VEILIGHEID

Tot slot, vergeet niet om veiligheidsmaatregelen in acht te nemen. Houd een brandblusser of emmer met water in de buurt, zorg voor voldoende ventilatie en houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de grill.

HAPPY GRILLING!

Smaak maakt sfeer

Bij de Keurslager maak je van ieder eetmoment een genietmoment. En wat is nu lekkerder dan met onze heerlijke BBQ-producten buiten genieten van kwaliteit en pure ambacht?

BBQ MENU I

- › BBQ-worst
- › Hamburger, 100% rundvlees
- › Stokje saté
- › BBQ kipfilet, gegaard

BBQ MENU II

- › Kogelbiefstuk, gemarineerd
- › BBQ kipfilet, gegaard
- › Speklapje, gekruid
- › Stokje saté
- › Megaburger

BBQ MENU III

- › Kogelbiefstuk, gemarineerd
- › Scampi spies
- › Pincho, varkenshaas en chorizo
- › Souvlaki
- › Stokje saté
- › Stukje sparerib

KINDERMENU

- › Golfspies, gehaktballetjes
- › Stokje saté
- › Hamburger, 100% rundvlees

BBQ BOX

- › 4 stokjes saté
- › 4 Indische kipdijspies
- › 4 BBQ-worstjes
- › 4 hamburgers
- › 250 gram satésaus
- › 250 gram knoflooksaus
- › 250 gram Osse rauwkost
- › 500 gram koude schotel fijn
- › Bakje kruiden crème
- › Afbak stokbrood

VEGA MENU

- › Groenteschijf
- › Vegetarische burger
- › Vegetarische shaslick
- › Groente spies

SPIESEN MENU

- › Solo mio spies, kogelbiefstuk
- › Blije Dije spies, kippendijen en lente-ui
- › Pinchospies, varkenshaas en chorizo
- › 2 stokjes saté

ALL-IN PAKKET

(3-5 personen)

- › 500 gram koude schotel fijn
- › 350 gram pasta pesto
- › 350 gram BBQ-salade
- › 350 gram Osse rauwkost
- › 3 sauzen (knoflook, saté en cajun)
- › 1 bakje kruiden crème
- › Afbak stokbrood

CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

Om de juiste garing van het eten te bepalen, kun je gebruik maken van een vleesthermometer. 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.

- 🐮 **RUNDVLEES** | ROOD 48°C | ROSÉ 55°C | GAAR 70°C
- 🐮 **KALFSVLEES** | ROSÉ 55°C | GAAR 70°C
- 🐷 **VARKENSVLEES** | ROSÉ 60°C | GAAR 70°C
- 🐔 **KIPVLEES** | GAAR 75°C
- 🐑 **LAMSVLEES** | ROSÉ 55°C | GAAR 70°C

GROOT VLEES

VOOR DE ÉCHTE LIEFHEBBER

Sappige spareribs of een imposante côte de boeuf? Heerlijk, zo'n groot stuk vlees op de BBQ. Vraag ons naar een passend bereidingsadvies.

- › Entrecote
- › T-bone steak
- › Cote de boeuf
- › Tomahawk
- › Bavette
- › Picanha
- › Shortrib
- › Procureur
- › Lamsbout

Speciale wensen? wij helpen je graag!

TRADITIONELE BBQ

Voor 20 personen

- › 20 stokjes saté
- › 20 hamburgers, 100% rundvlees
- › 10 BBQ-worsten
- › 10 Souvlaki
- › 10 speklapjes gekruid
- › 10 stukken spareribs gegaard
- › 10 BBQ kipfilet gegaard
- › 1,2 kilo satésaus
- › 0,8 kilo knoflooksaus
- › 0,4 kilo thousand islandssaus
- › 2,5 kilo koude schotel fijn
- › 1,5 kilo aardappelsalade
- › 1,5 kilo Osse rauwkost
- › 1 kilo BBQ-salade
- › 1 kilo pasta-pesto
- › kruiden crème
- › 5 stokbroden

Smullen in de tuin

BBQ SPECIALITEITEN

BEZORGEN/OPHALEN/BORG

- › Binnen Oss per keer **30,00**
- › Buiten Oss (in overleg) per keer **50,00**
- › Zondag: **bezorgen niet mogelijk**
- › Borg BBQ **150,00**
- › Borg Koelbox **150,00**
- › BBQ + gas + schoonmaken **50,00**
(is inclusief € 25,00 schoonmaakkosten)

Indien BBQ schoon terug komt,
ontvangt u de € 25,00 terug!

Kijk
op onze
website
voor BBQ
recepten!

VOORWAARDEN

- › BBQ t/m 25 personen zelf ophalen
- › BBQ beschikbaar vanaf **€ 200,00** besteding, indien op voorraad.

RECEPT

Côte de boeuf met gorgonzola-roomsaus

🕒 15 min. - 2,5 uur marineren
1,5 uur BBQ

🍽️ 4 tot 6 pers.

🍴 Hoofdgerecht

BENODIGDHEDEN

- › 1 kg côte de boeuf
- › 250 ml olijfolie
- › 3 tenen knoflook
- › 6 takjes tijm, blaadjes geritst en fijngesneden
- › Peper
- › Zeezout
- › 1 courgette
- › 1 aubergine
- › 2 kleuren paprika's
- › Aluminiumfolie

GORGONZOLA-ROOMSAUS

- › 75 g gorgonzola
- › 100 g mayonaise
- › 50 g zure room
- › 40 ml karnemelk
- › 1 el bieslook, fijngesneden
- › Peper en zout

BEREIDING

1. Maak een marinade van 200 ml olijfolie, knoflook, tijm en zout en wrijf die goed in de côte de boeuf. Laat de marinade minimaal 2,5 uur intrekken.
2. Verwarm de barbecue voor op 140 graden voor indirecte garing.
3. Laat de côte de boeuf uitlekken en leg deze met een kernthermometer op de barbecue. Haal het vlees bij 48 graden van het vuur.
4. Stook de barbecue op tot een temperatuur van 250 graden voor directe garing. Grill het vlees nu circa 3 minuten aan beide kanten en haal het dan van het rooster. Strooi er peper en grof zeezout overheen en laat het vlees 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.
5. Grill de groenten, ingewreven met olijfolie (ongeveer 50 ml) en bestrooid met zeezout.
6. Maak de gorgonzola-roomsaus door alle ingrediënten goed door elkaar te roeren en houd deze op kamertemperatuur. Schenk een deel van de gorgonzola-roomsaus over de côte de boeuf en serveer er de gegrilde groenten bij.

Bekijk de bereidingsvideo
van dit recept



GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.



KEURSLAGER

Gérard Peters, *keurslager*

W.C. De Ruwert - Sterrebos 3, Oss

Tel.: 0412-622691

www.peters.keurslager.nl

