



KEURSLAGER

DE KEURSLAGER
BARBECUE
GENIETEN & BELEVEN

Arnold Daals, *keurslager*



Beste barbecue-liefhebber,

Wat is er nu lekkerder dan met elkaar te genieten van een heerlijk stukje vlees van de barbecue met wat lekkere bijgerechten en drankjes.

Wij hebben voor elk wat wils, of je nu met zijn tweeën of met een hele groep gaat barbecueën. Kies je voor een kant- en klaar pakket of ga je de uitdaging aan en een mooi stuk groot vlees op de barbecue bereiden?

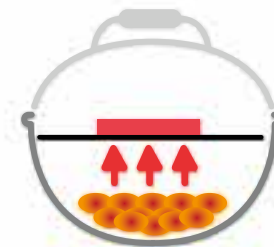
Met smakelijke groet,
Keurslager Arnold Daals

INHOUDSOPGAVE

DIRECT OF INDIRECT GAREN	3
BBQ-PAKKETTEN	3
GROEPSBARBECUE GEVARIEERD	4
GROOT-VLEES BBQ-TREND	4
KERNTEMPERATUUR GROOT VLEES	4
VEGETARISCH PAKKET	5
HURGOED EN BEZORGKOSTEN	5
COTE DE BOEUF BEREIDING	6
BAVETTE BEREIDING	7
DRY AGED UIT EIGEN RIJPINGSCEL	8



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 NAAST DE HITTEBRON GEPLAATST. DUS NIET ER PAL BOVEN. 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!



BBQ STANDAARD

- Boerderijkipsaté
- Barbecueworst
- Hamburger
- Gekruide speklap

per persoon **7²⁵**

BBQ VOOR STOERE MANNEN

- Cote de boeuf dry aged / Rib eye
- Angusburger
- Gegrilde spareribs
- Bavette Black Angus

per persoon **19⁷⁵**

BBQ POPULAIR

- Varkenshaassaté
- Boerderijkip op stok
- Megaburger
- Gegrilde spareribs

per persoon **9²⁵**

BBQ AANVULLEND AMBACHTELIJK PAKKET

- Rundvleessalade
- Kipsalade
- Rauwkostsalade
- 3 soorten saus
- Stokbrood
- Kruidenboter

per persoon **5⁹⁵**

BBQ DE LUXE

- Varkenshaas op stok
- Dijkenkletser
- Angus burger
- Rundersteak

per persoon **10⁹⁵**

BBQ KIDSPAKKET

- Barbecueworst
- Hamburger
- Marshmallow

per persoon **3⁹⁵**

KIJK OP ONZE WEBSITE VOOR BBQ RECEPTEN



GROEPSBARBECUE GEVARIEERD (vanaf 15 personen)

Wij presenteren u in deze buffetten 6 smakelijke vleessoorten, ruim 4 stukken vlees per persoon.

Desgewenst kunt u deze vleespakketten uiteraard ook aanvullen met een ambachtelijk bereid pakket.

GROEPS- BBQ GEVARIEERD 1

- Gemarineerde karbonade z/been
- Gekruide speklap
- Hamburger
- Spareribs
- Barbecueworst
- Varkenssaté

per persoon **9⁹⁵**

GROEPS- BBQ GEVARIEERD 2

- Boerderijkipsaté
- Varkenshaas op stok
- Megaburger
- Dijenkletser
- Souvlakisteak
- Lamskotelet

per persoon **10⁹⁵**

BBQ AANVULLEND AMBACHTELIJK PAKKET

- Rundvleessalade
- Kipsalade
- Rauwkostsalade
- 3 soorten saus
- Stokbrood
- Kruidenboter

per persoon **5⁹⁵**

BARBECUE TREND: GROOT VLEES BLIJFT POPULAIR

Hoewel we de meeste stukken veelal op voorraad hebben, is het toch verstandig om ze van te voren even te bestellen:

Een greep uit onze selectie:

- Dry aged Cote de Boeuf
- Dry aged lende (entrecote)
- Picanha (staartstuk)
- Sucade-steak Black Angus Grain fed
- Bavette Black Angus Grain fed
- Short ribs Black Angus
- Varkensrack Porc Best
- Varkensprocureur Porc Best (Pulled Porc)
- Spare-ribs
- Hele Boerderijkip



KERNTEMPERATUREN GROOT 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

 **LAMSVLEES**
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

 **KIP**
GAAR 75°C

BBQ VEGETARISCH PAKKET

- Portobello gevuld met pesto en brie
- Courgette, ingelegd in olijfolie met knoflook en Italiaanse kruiden
- Paprika met een vulling van soja, groentes en kaas
- Wrap gevuld met salpicon van bospaddenstoelen

per persoon **12⁵⁰**

BBQ AANVULLEND AMBACHTELIJK VEGETARISCH PAKKET

- Aardappelsalade, komkommersalade, rauwkostsalade
- 3 soorten saus, stokbrood, kruidenboter

per persoon **5⁵⁰**

Huurgoed

- Bruikleen gasbarbecue / verbruik gas **€ 20,00** p.st.
- Schoonmaakkosten van de barbecue **€ 20,00** p.st.
- Wegwerpborden en -bestek **€ 1,20** p.p.

(Bij onjuist gebruik van onze apparatuur, zijn wij niet aansprakelijk voor de gevolgen)

Bezorgkosten

- Afhalen van uw bestelling gratis en in overleg
- Bezorgen in Winterswijk **€ 10,00**
- Bezorgen buiten Winterswijk **€ 10,00 + € 0,60** p.km
- Voor het ophalen van de materialen gelden dezelfde kosten.
- Bezorg- en afhaaltijden gaan altijd in overleg.

Het kan in koeltassen -boxen verpakt worden, waardoor we het eerder aan kunnen leveren.

Dit wordt bekeken aan de hand van onze agenda.





**BEREIDINGS-
ADVIES**

DRY AGED COTE DE BOEUF

BENODIGDHEDEN

- Mooi dik stuk Cote de Boeuf, minstens 3 weken gerijpt met een fraaie marmering en een mooi randje vet.
- Stukje rundvet afkomstig van de rug
- Zeezout
- Peper uit de molen

BEREIDING

1. Laat het vlees ruim van tevoren op kamertemperatuur komen
2. Snijd de dikke rand vet van de Cote af of vraag in de winkel naar een mooi stukje rundvet van de lende
3. Bereid de BBQ voor op direct grillen, bij voorkeur met een gietijzeren rooster, op ruim 200-220°C
4. Snijd het losse stukje vet kruislings in en bestrooi dit met iets zeezout
5. Grill allereerst dit vet even (heeft tevens als voordeel dat het gietijzeren rooster al lekker ingevet is). Door er geregeld het vlees mee in te smeren, zorg je ervoor dat het vet smaak afgeeft aan het vlees en niet verloren gaat in de barbecue!
6. Leg de Cote de Boeuf op het rooster en sluit de deksel. Draai het vlees na ca. 2-3 minuten een kwartslag en sluit de deksel opnieuw. Herhaal dit aan de andere kant.
7. Smeer af en toe het vlees in met het losse stukje vet (en laat het ondertussen rustig op het vlees liggen)
8. Als het vlees mooi aangebraden is, laat je het indirect nagaren tot een kern van ca. 54°C.
9. Laat het vlees even rusten alvorens het aan te snijden (leg er evt. een stukje alu-folie losjes op)
10. Snijd het vlees in mooie plakjes en breng op smaak met zeezout en iets gemalen peper
11. Presenteer op een mooie plank (of een stoer gerookt runder-schouderblad) en eet dit vlees bij voorkeur gewoon met de vingers!



**BEREIDINGS-
ADVIES**

BAVETTE OF SUCADESTEAK

BENODIGDHEDEN

- Mooi stuk bavette of sucade; bij voorkeur graangevoerd
- Grof zeezout
- Peper uit de molen

BEREIDING

1. Laat het vlees ruim van tevoren op kamertemperatuur komen
2. Bereid de BBQ voor op direct grillen op ruim 220-250°C
3. Grill het vlees, met een mooie grillruit (zie bereiding cote de boeuf), aan beide zijde mooi krokant en bruin
4. Laat op de indirecte manier (niet rechtstreeks boven de hittebron) nagaren tot een kerntemperatuur van ca. 54°C.
5. Laat even rusten. Leg er evt. een stukje alu-folie losjes op; druk dit niet te veel aan want dan zal je mooie krokante korst verdwijnen en tevens zal je vlees te ver doorgaren
6. Belangrijk: snijd het vlees dwars op de draad in mooie plakjes
7. Breng op smaak met grof zeezout en gemalen peper.



HOLLANDS DRY AGED RUNDVLEES

Voor de echte smaakbeleving moet vlees, net zoals dat vroeger gebruikelijk was, enkele weken rijpen, bij voorkeur in de been.

Dit rijpen gebeurde vroeger bij de boer in de schuur, maar tegenwoordig doen we dat in onze speciale rijpingscel. Tijdens dit proces, dat minimaal 3 weken duurt, wordt het vlees (nog) malser en door het uittreden van vocht uit het vlees intenser van smaak.

Wij gebruiken hiervoor speciaal geselecteerde koeien uit Twente en vlees van de (afgemeste) Hollandse Dubbeldoelkoe.

Dit vlees is ideaal om te laten rijpen in onze rijpingscel voor een nog betere kwaliteitsbeleving en een heerlijke, volle smaak.

BLACK ANGUS GRAIN FED

Daarnaast werken wij veel en graag met graangevoerd rundvlees. De rijke smaak heeft dit rundvlees te danken aan het feit dat de Black Angus runderen in de periode van afmesten minimaal 100 dagen met granen worden bijgevoerd. Hierdoor ontstaat er een mooie marmering in het rundvlees. Denk hierbij aan Picanha (staartstuk), short ribs, bavette (flank steak) en de sukadesteak (flat iron steak).

Puur rundvlees met karakter: genieten van eerlijk rundvlees met smaak!



Arnold Daals, *keurslager*

Willinkstraat 4, Winterswijk

Tel. 0543-533248

www.keurslagerdaals.nl

info@keurslagerdaals.nl

