

TIPS "GROOT VLEES" VAN KEURSLAGER JAN MAGER

Niets geeft een grotere kick dan dat je aan de slag gaat met een groot stuk vlees. Buikspek is bijv. zo'n groot stuk vlees, wat bijna niet mis kan gaan. Het is een ideaal stuk vlees dat al op de BBQ kan liggen nog voordat de eerste BBQ-gasten binnen komen, want het gaart langzaam en als het klaar is dan kun je het in mooie, dunne plakken snijden en serveren als voorafje of als hapje op een feestje.

BUIKSPEK

Ingrediënten:

- 1250 gram Buikspek
- ½ el Kruidnagel gemalen
- 2 el Mosterd
- 1 el Honing

Leg het spek in een schaal

1. Meng de mosterd met de honing en kruidnagel en bestrijk het buikspek ermee.
2. Zet het buikspek 2 uur afgedekt in de koelkast.
3. Verwarm de BBQ voor tot 110° C. Het spek indirect garen tot 85° C kern, om het uur licht nastrijken met de marinade, eventueel nog even nagrillen om de gewenste goudbruine kleur of een krokant korstje te krijgen.
4. Snijd het spek warm in dunne plakken of laat het eerst afkoelen.

PICANHA CAPRESE

Mals stuk vlees met of zonder randje vet waar u zeker nog een keer voor terug komt. Netjes opgeknoopt en gemarineerd naar keuze.

Ingrediënten

- 1 picanha
- 1 bol mozzarella à 125 gram
- 4 cherrytomaatjes
- 3 blaadjes basilicum
- takjes rozemarijn en tijm
- 1 teentje knoflook
- grof zeezout

Werkwijze en voorbereiding

Snijd de vetlaag van de picanha in tot aan het vlees. Snijd de mozzarella in stukjes en de cherrytomaatjes in vieren. Scheur de blaadjes basilicum in stukken, pel de knoflook en hak ze samen met wat tijm en rozemarijn fijn en maak hier een mengsel van. Breng het op smaak met wat zout en peper. Snijd een diepe inkeping in het midden van de picanha (aan de vleeskant in de lengte in) en klap hem een beetje open. Vul de picanha met de verse caprese en klap het deel weer terug. Steek dit deel vast met een grote prikker of bind hem op met roo/wit rolladetuww. Bestrooi de picanha (alleen het vleesgedeelte, vetlaag hoeft niet) met grof zeezout.

BARBECUEËN

Leg de picanha met de vetkant naar boven op de BBQ en laat deze indirect garen tot een kern van 47°C. Haal (als de kerntemperatuur van de picanha 47°C is) de picanha van de BBQ en dek hem af met aluminiumfolie en stook de BBQ goed op. Leg de picanha weer terug op de BBQ en gaar hem dan door naar een kern van ongeveer 55°C. Na het afgrillen van de picanha, deze inpakken in aluminiumfolie en 5-8 minuten laten rusten.

BARBECUE

• DE ULTIEME BELEVING •

De grill mag weer aan! Als de BBQ eenmaal lekker warm is, gaat er natuurlijk niets boven een heerlijk stukje kwaliteitsvlees op het rooster. Wij voorzien je graag van de meest heerlijke BBQ producten. Ontdek ons assortiment en vraag gerust naar al onze mogelijkheden.



Bestel
gemakkelijk
in onze
webshop!

BBQ PAKKETTEN

BBQ pakket Populair;

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

per persoon **5.95**

BBQ pakket "Luxe";

- Biefstukspies
- Kip op stok pesto
- Runderschnitzel
- Houthakkersteak
- Gemarineerd haasfiletlapje

per persoon **12.50**

BBQ assortischotel;

Deze schotel bestaat uit de volgende vleessoorten: (4 soorten vlees persoon)

Keuze uit:

- Shaslick
- Boerenburger
- Barbecueworst
- Piri piri spies
- Gemarineerd haasfiletlapje

per persoon **11.95**

Bourgondische barbecueschotel;

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

Keuze uit:

- Kip gambaspies
- Haas op stok
- Varkenshaassaté
- Runderschnitzel
- Verse runderhamburger
- Gemarineerd haasfiletlapje
- Kip op stok

per persoon **15.95**

BBQ pakket Vis;

- Garnalenspies
- Zalmspies
- Pangasiusspies

per persoon **9.95**

BBQ pakket Vegetarisch;

- Gevulde puntpaprika
- Pofaardappel (gevuld) of champignonburger
- Groentespies
- Fakkellood (wrap gevuld met mozzarella, lenteui, cheddakaas en rode chilivlokken)

per persoon **9.95**

BBQ pakket Kids;

- Hamburger voorgedaard
- Kinderspies
- Barbecueworst

per persoon **3.45**

GEEN BARBECUE?
GEEN PROBLEEM!

Bij aankoop van uw barbecuevlees kunt u een barbecue in bruikleen krijgen. Voor het gebruik van gas betaalt u **€ 11.95**

Indien de barbecue vuil wordt teruggebracht, wordt er **€ 15.00** in rekening gebracht.

Gratis barbecue in bruikleen vanaf 20 personen bij BBQ-compleet!

BBQ GROOT VLEES

Groot vlees is ook op de barbecue makkelijker te bereiden dan u denkt. Weer eens wat anders en toch de gezelligheid van buiten eten. Zie onze website WWW.JANMAGER.KEURSLAGER.NL voor heerlijke ideeën.

BBQ SPECIALITEITEN

Rundvlees

- Runderschnitzel per stuk **2.35**
- Ribeye steak per stuk **5.95**
- Biefstuk ± 130 gram per stuk **4.99**
- Hamburgers vers ± 120 gram per stuk **1.95**
- Hamburgers vers ± 70 gram per stuk **1.15**

Varkensvlees

- Gemarineerd haasfiletlapje per stuk **1.75**
- Haas op stok per stuk **3.95**
- Moink balls per stuk **1.10**
- Gemarineerde karbonade per stuk **2.00**
- Boerensteak per stuk **2.00**
- Houthakkerssteak per stuk **2.45**
- Gemarineerd speklapje per stuk **1.15**
- Merquez worstje per stuk **1.25**

Lamsvlees

- Lamskoteletten per stuk **3.35**
- Lamskoteletten (gem.) per stuk **3.35**

Voorgedaard

- Boerenburger per stuk **1.25**
- BBQ worst per stuk **1.00**
- Drumstick per stuk **1.20**
- Spareribs ± 200 gram per stuk **3.10**

SPIEZEN

- Kipsaté per stuk **1.75**
- Saté babi per stuk **1.65**
- Saté varkenshaas per stuk **2.05**
- Golfspies per stuk **1.35**
- Shaslick (rund&varkensvlees) per stuk **1.65**
- Biefstukspies per stuk **2.45**
- Kebabspies per stuk **2.00**
- Souvlaki spies per stuk **1.75**
- Boeren kipspies per stuk **1.65**
- Mexicaanse kipspies per stuk **1.65**
- Kip op stok per stuk **1.85**
- Kip op stok pesto per stuk **2.45**
- Piri piri spies per stuk **1.75**
- Italo spies per stuk **1.85**
- Kipgamba spies per stuk **1.95**

SALADES

- Brunchsalade 100 gram **1.45**
- Scharreleisalade 100 gram **1.45**
- Aardappelsalade exclusief 100 gram **1.35**
- Rauwkost Keurslager 100 gram **1.39**
- Rauwkost Hawaiï 100 gram **1.39**
- Rauwkost Appel rozijn 100 gram **1.39**
- Mexicaanse rauwkost 100 gram **1.39**
- Pastasalade 100 gram **1.59**
- Griekse salade 100 gram **1.65**
- Auberginesalade 100 gram **1.99**

SAUZEN, KRUIDENBOTER & ROOMKAZEN

- Shisskebab saus 100 gram **1.70**
- Knoflooksous 100 gram **1.70**
- BBQ saus 100 gram **1.70**
- Kruidenboter 100 gram **1.65**
- Don Emilio dip 100 gram **1.89**
- Peppadew roomkaas 100 gram **1.89**
- Italiaanse roomkaas 100 gram **1.89**

BROOD

- Stokbrood groot wit per stuk **2.00**
- Turksbrood rond per stuk **1.70**
- Baquette meerzaden (300 gram) per stuk **1.85**
- Olijvenbrood (300 gram) per stuk **1.85**
- Batard bruin (500 gram) per stuk **2.00**

OOK VOOR (STEVIGE) KUNSTOF BORDEN OF PORSELEINEN
BORDEN, BESTEK & GLASWERK KUNNEN WIJ ZORGEN.