

## tips voor een topbarbecue

1. Steek de barbecue minimaal 1 uur van tevoren aan!
2. Leg een bergje houtskool in de barbecue. Plaats daartussen de aanmaakblokjes en steek die aan. Verspreid de houtskool over de barbecue als hij goed gloeit.
3. Zijn de vlammen gedoofd en de houtskool of de briketten grijs, dan is de temperatuur goed om te beginnen!
4. Hou in de gaten wanneer er nieuwe kolen bij moeten, dan hoeft de barbecue niet opnieuw te worden aangestoken.
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. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
7. Gebruik een tang of spatel (dus geen vork) om het vlees op het rooster te leggen en om te keren. Hierdoor blijven de vleessappen in het vlees bewaard.
8. Trek vlees dat aan het rooster kleeft niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
9. Op een houtskoolbarbecue moet het vlees dat de meeste hitte nodig heeft als eerste geroosterd worden. Ga uit van onderstaande volgorde en let goed op de kleur:  
1<sup>e</sup> rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)  
2<sup>e</sup> kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)  
3<sup>e</sup> varkensvlees en papillotten helemaal gaar (65 graden)  
4<sup>e</sup> voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!

• eet smakelijk! •

## extra's

<b>Bestekset</b> (bord, mes en vork)	per setje	<b>0,50</b>
<b>Barbecue huur</b> (dit is inclusief gas of kolen)		<b>25,00</b>
<b>Briketten</b>	per 4 kilo	<b>6,80</b>
<b>Houtskool</b>	per 4 kilo	<b>6,80</b>
<b>Just light a bag</b> (2 uur brandtijd)		<b>3,95</b>
<b>Aanmaakblokjes</b>	per pakje	<b>1,50</b>



**Ilja Kattenberg, keurslager**

Markenburg 101, Hoofddorp  
Tel. 023-5628413

[www.iljakattenberg.keurslager.nl](http://www.iljakattenberg.keurslager.nl)  
[info@iljakattenberg.keurslager.nl](mailto:info@iljakattenberg.keurslager.nl)

Bestel online!



# ZOMERS GENIETEN

BBQ festival bij de Keurslager



**Ilja Kattenberg,**  
*keurslager*

[www.iljakattenberg.keurslager.nl](http://www.iljakattenberg.keurslager.nl)

# SMAAK MAAKT SFEER

Barbecueën is eigenlijk altijd een goed idee. Lekker thuis met het gezin of vrienden, aan het strand of op de camping. Natuurlijk met het lekkerste vlees én bijgerechten van de Keurslager.



PAKKET 1

## bbq populair

- Kipsaté
- Barbecueworstje
- Runderhamburger
- Gemarineerd filetlapje

per persoon **7.80**

PAKKET 3

## onze favoriet

- Yakitori spies
- Varkenshaasmedaillon
- Carpaccioburger
- Biefstuksaté

per persoon **10.50**

PAKKET 2

## bbq van het huis

- Minutesteak
- Kipshaslick
- Grillburger
- Barbecueworst

per persoon **9.30**

PAKKET 4

## Mini barbecue

- Grillburger
- Barbecueworst of juniorspies met frikandel
- Kipsaté

per persoon **5.50**

## CHECK DE KERN- TEMPERATUUR!

Om de juiste garing van het eten te bepalen, kunt u gebruik maken van een vlees-thermometer. Steek voor de kerntemperatuur altijd de punt van de thermometer in het hart van het dikste gedeelte van het vlees. Vraag uw Keurslager naar de juiste kerntemperatuur voor het door u gekochte vlees.



KIPVLEES  
GAAR 75°C



LAMSVLEES  
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C



VARKENSVLEES  
ROSÉ 60°C • GAAR 70°C



RUNDVLEES  
ROOD 48°C • ROSÉ 55°C • GAAR 70°C  
.....  
KALFSVLEES  
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

PAKKET 5

## barbecue compleet

- Gekruide kipsaté
- Runderhamburger
- Barbecueworst
- Filetlapje
- Rundvleessalade
- Scharrelei salade
- Knoflooksaus
- Satésaus
- Stokbrood met kruidenboter en/of aioli

per persoon **13.95**

PAKKET 6

## i don't eat meat

- Groenteburger
- Vegetarische hamburger
- Vegetarische saté

per persoon **5.95**

## maak uw bbq compleet

- Rundvleessalade
- Aioli
- Kruidenboter

2 personen **6.50**

## Grote stukken vlees

- Picanha
  - Cote de boeuf
  - Longhaas
  - Bavette
  - Ribeye
  - Entrecote
  - Lamsrack
  - Lamsbout
  - Procureur (pulled pork)
  - Easy pulled pork
- (alleen nog verwarmen, tijdig bestellen)



Herinneringen maken



Smullen in de tuin



Vier de zomer

bekijk onze website  
voor meer recepten

speciale mensen? wij helpen u graag!