

zet- en druktouten onder voorbehoud.

### 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.

Ribeye	100 gram	<b>5.25</b>
T-bone steak	100 gram	<b>3.95</b>
Côte de boeuf	100 gram	<b>3.50</b>
Picanha	100 gram	<b>3.75</b>
Procureur	100 gram	<b>1.95</b>



### SAUZEN

BBQ saus	100 gram	<b>1.50</b>
Knoflooksaus	100 gram	<b>1.50</b>
Cocktailsaus	100 gram	<b>1.50</b>
Satésaus	100 gram	<b>1.50</b>

### OPGEMAAKTE SALADES

Rundvleessalade	p.p.	<b>5.00</b>
Scharreleisalade	p.p.	<b>5.00</b>
Groene salade	p.p.	<b>3.50</b>
Pastasalade	p.p.	<b>5.00</b>

# GRILL & GENIET

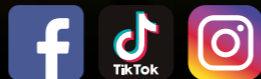
BBQ SPECIALITEITEN



**Ilja Kattenberg, keurslager**

Markenburg 101, Hoofddorp  
023-5628413  
info@kattenberg.keurslager.nl  
www.kattenberg.keurslager.nl

**BESTEL  
ONLINE!**



**Ilja Kattenberg, keurslager**

www.iljakattenberg.keurslager.nl

# 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?

## ALL-IN PAKKET

- › Kipsaté
- › Runderburger
- › BBQ-worst
- › Kipfiletlapje gemarineerd
- › 2 soorten salade
- › Knoflooksaus
- › Stokbrood, aioli en kruidenboter

per persoon **14.50**

## BBQ VAN HET HUIS

- › Minutesteak
- › Yakitori spies
- › Runderburger (carpaccio)
- › BBQ-worst

per persoon **9.95**

## SPIESEN PAKKET

- › Varkenshaasmedaillon
- › Biefstuksaté
- › Kipsaté
- › Yakitori spies

per persoon **10.95**

## POPULAIR PAKKET

- › Kipsaté
- › Runderhamburger
- › BBQ-worst
- › Gemarineerde filet lapje van kip

per persoon **7.95**

## KIDS PAKKET

- › Kinderspies
- › Kipsaté
- › BBQ worst
- › Surprise

per persoon **6.95**

## VEGA PAKKET

- › Vega burger
- › Vega saté
- › Groentespies

per persoon **5.95**

## BUURT PAKKET

- › Kipsaté
- › Runderburger
- › BBQ-worst

vanaf 15 personen  
per persoon **5.95**

## DIVERSEN

Bestekset	<b>2.50</b>
Huur BBQ incl. schoonmaken	<b>40.00</b>
Houtskool	<b>8.95</b>
Briketten	<b>8.95</b>
Aanmaakwokkels	<b>4.95</b>

## 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.

## 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.

	<b>RUNDVLEES</b>   ROOD 48°C   ROSÉ 55°C   GAAR 70°C
	<b>KALFSVLEES</b>   ROSÉ 55°C   GAAR 70°C
	<b>VARKENSVLEES</b>   ROSÉ 60°C   GAAR 70°C
	<b>KIPVLEES</b>   GAAR 75°C
	<b>LAMSVLEES</b>   ROSÉ 55°C   GAAR 70°C

Speciale wensen? wij helpen je graag!



GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN

