

HET BESTE OP DE BARBECUE

Bij de Keurslager!

STREET FOOD

- » Kipsaté
- » Hamburger
- » BBQ worst
- » Dijspies

Per persoon

6⁹⁵

BAMBINO'S

- » Gehaktballetjes spies
- » Kipsaté
- » Gegaarde hamburger

Per persoon

4⁵⁰

OP 'T STOKKIE

- » Varkenshaassaté
- » Biefstukspies
- » Kip op stok

Per persoon

7⁹⁵

VEGGIE LOVERS

- » Veggie knoflookburger
- » Veggie braadworst
- » Veggie saté
- » Cheddar fakkelbrood

Per persoon

9⁹⁵

BBQ PAKKETTEN

UIT DE ZEE

- » Kerrie zalm
- » Knoflook gambaspies
- » Zalmspies

Per persoon

10⁹⁵

BUTCHER'S CHOICE

- » Black Angusburger
- » Spaanse spies
- » Kipsaté
- » Zilte kipstok
- » Biefstukspies

Per persoon

10⁹⁵

OVERICE

Doe d'r maar bij

- » Fruitsalade
- » Kartoffelsalade
- » Kruidenboter
- » Satésaus
- » Italiaanse baquette
- » Mozzarella plukbrood

Per persoon

6⁹⁵

GROOT VLEES VOOR DE ÉCHTE LIEFHEBBER

- » Entrecote
- » Novillo ribeye
- » Spareribs
- » Cote du boeuf
- » Picanha
- » Graan gevoerd bavette
- » French rack varkensrib
- » Procureur voor pulled pork
- » Brisket
- » St. Louis ribs
- » Brisket
- » St. Louis ribs

Wij hebben ook alles in huis voor uw vegetarische bbq. Vraag naar de mogelijkheden.

Voor alle pakketten geldt:
te bestellen vanaf 4 personen!

SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN JE GRAAG!



John Kater, keurslager

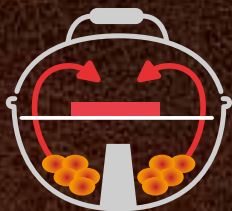
Raadhuisstraat 20, Heerhugowaard
Tel. 072-5711962
johnkater.keurslager.nl
info@johnkater.keurslager.nl



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 DIRECT ERBOVENOP. 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!



CADEAUTIP
DE KEURSLAGER
CADEAUKAART

BESTEL GEMAKKELIJK
IN ONZE WEBSHOP!

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^e rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
 - 2^e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
 - 3^e varkensvlees en papillotten helemaal gaar (65 graden)
 - 4^e voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!

SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN JE GRAAG!



KEURSLAGER

1946-2021



John Kater, keurslager

Raadhuisstraat 20, Heerhugowaard

Tel. 072-5711962

johnkater.keurslager.nl

info@johnkater.keurslager.nl

Bestel online!

