

# GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN



Spijkerman, *keurslager*  
[www.slagerijspijkerman.nl](http://www.slagerijspijkerman.nl)



## INHOUDSOPGAVE

BBQ TIPS **3**

BBQ ASSORTIMENT **4**

**RECEPT:** CÔTE DE BOEUF MET GORGONZOLA-ROOMSAUS **7**

Bestel  
**BBQ**  
producten  
via onze  
webshop!

Beste BBQ-liefhebber,

Graag inspireren wij jou met deze smaakvolle brochure op BBQ gebied. Maak kennis met ons assortiment en profiteer van diverse mogelijkheden om van jouw BBQ moment een echte smaakbeleving te maken.

Wij staan voor je klaar met advies in productkeuze en bereiding. Heb je specifieke wensen? Wij denken graag met je mee.

Eet smakelijk!

Hartelijke groet,  
**Keurslagerij Spijkerman**



Op  
zoek naar  
**BEREIDINGS-  
ADVIES** op basis  
van jouw type  
BBQ? Vraag het  
ons!

### DE JUISTE TEMPERATUUR

Het gebruik van een vleesthermometer is de sleutel tot het bereiken van de perfecte gaarheid. Vermijd giswerk en zorg ervoor dat je vlees de juiste interne temperatuur bereikt. Verschillende vleessoorten hebben verschillende aanbevolen temperaturen, dus wees goed op de hoogte. Een handig overzicht vind je op bladzijde 5.

### MARINEER VOOR SMAAK

Marinades voegen niet alleen smaak toe, maar helpen ook bij het malser maken van vlees. Laat vlees bij voorkeur enkele uren tot een nacht marineren voor een diepere smaak. Experimenteer met verschillende smaakprofielen, van kruidig en pittig tot zoet en rokerig.

### LAAT VLEES RUSTEN

Laat gegrild vlees enkele minuten rusten voordat je het aansnijdt. Hierdoor kan het vocht zich in het vlees herverdelen, resulterend in sappiger en malser vlees.

### EEN SCHOON BEGIN

Een schone grill is de basis voor succes. Gebruik een borstel om achtergebleven resten van eerdere sessies te verwijderen en wrijf het rooster in met een beetje olie om het plakken van voedsel te voorkomen.

### DE JUISTE TEMPERATUUR

Haal vlees minstens 30 minuten voor het grillen uit de koelkast. Dit zorgt ervoor dat het vlees gelijkmatig gaart. Koude stukken vlees kunnen de kooktijd verlengen en leiden tot een ongelijkmatig gegaard resultaat.

## BBQ tips voor de perfecte grillsessie

Of je nu een doorgewinterde grillmaster bent of net begint met het avontuur van barbecueën, een beetje extra advies kan nooit kwaad. We delen essentiële tips om je barbecuesessies naar een hoger niveau te tillen en ervoor te zorgen dat elke grillervaring onvergetelijk wordt.

### VARIEER MET BIJGERECHTEN

Maak je BBQ-feest compleet met gevarieerde bijgerechten. Gegrilde groenten, aardappelsalades en diverse sauzen voegen extra smaak en textuur toe aan je maaltijd.

### VEILIGHEID

Tot slot, vergeet niet om veiligheidsmaatregelen in acht te nemen. Houd een brandblusser of emmer met water in de buurt, zorg voor voldoende ventilatie en houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de grill.

**HAPPY GRILLING!**

We hebben een 3-tal BBQ-pakketten voor je geselecteerd. Daarnaast is er ook elke week een speciale BBQ-koeltesaanbieding!

### MIX & MATCH BBQ

Keuze uit:

- › Fryske burger
- › Gebraden drumstick
- › Speklap van Livar
- › Filetlap van Livar
- › BBQ worst
- › BBQ worst japaleno/cheddar
- › Verse kipfiletspies
- › Varkenshaassaté

Je mag zelf samenstellen, totaal 4 stuks per persoon

**Aangevuld met 2 soorten salades:**

- › Scharrelsalade
- › Rundvleessalade
- › Satésaus
- › Knoflooksaus
- › Hamburgersaus
- › Barbecuesaus
- › Stokbrood en kruidenboter

per persoon **15.95**  
(Bestelbaar vanaf 10 pers.)

### MIX & MATCH BBQ DE LUXE

Keuze uit:

- › Fryske burger
- › Gebraden drumstick
- › Speklap van Livar
- › Filetlap van Livar
- › BBQ-worst
- › BBQ-worst japaleno/cheddar
- › Verse kipfiletspies
- › Varkenshaassaté
- › Kippendijenspies
- › Blijje dije spies
- › Stuk lamsrack
- › Ribeye
- › Entrecote
- › Stuk bavette
- › Garnalenspies
- › Zalmmoot

Je mag zelf samenstellen, totaal 4 stuks per persoon

**Aangevuld met garnituren:**

- › 100 gram scharrelsalade
- › 100 gram rundvleessalade
- › 100 gram rauwkostsalade
- › 100 gram vers fruit
- › Satésaus
- › Knoflooksaus
- › Hamburgersaus
- › Barbecuesaus
- › Stokbrood, kruidenboter, aioli

per persoon **24.95**  
(Bestelbaar vanaf 10 pers.)

### LADIES

Een BBQ voor ladies met daarin 4 stuks vlees. In het pakket zit inbegrepen:

- › Verse kipfiletspies
- › Verse hamburger
- › Biefstukspies
- › Gemarineerd filetlapje van Livar

per persoon **10.00**

### MEN

Een mooi pakket speciaal voor mannen! Met extra veel vlees. Wat zit er in het pakket inbegrepen?

- › 1 Gekruide speklap van Livar
- › 1 Boerderijkippendijen spies
- › 1 Stuk sparerib à 150-200 gr.
- › 1 Fryske burger
- › 1 Entrecote à 150 gram

per persoon **16.95**

### BBQ KIDS

- › Hamburger
- › BBQ worst
- › Gegaarde kipspies
- › Strandbal van de Keurslager als cadeautje

per kind **5.95**

### BBQ VEGETARISCH

- › Groentespies
- › Bietenburger
- › Fakkelsbrood met mozzarella
- › Champignonburger

**Aangevuld met garnituren:**

- › 100 gr. aardappelsalade
- › 100 gr. scharrelsalade
- › 100 gr. rauwkostsalade
- › 100 gr. vers fruit
- › Satésaus, knoflooksaus, hamburgersaus & BBQ-saus
- › Stokbrood, kruidenboter & aioli

per persoon **23.95**






**Speciale wensen? wij helpen je graag!**

## TIP VOOR DE BBQ MASTER

Côte de Boeuf  
Procureur voor pulled pork  
Rauwe spareribs  
Picanha  
Bavette  
Ribeye aan het stuk  
Shortribs

## 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.

-  **RUNDVLEES** | ROOD 48°C | ROSÉ 55°C | GAAR 70°C
-  **KALFSVLEES** | ROSÉ 55°C | GAAR 70°C
-  **VARKENSVLEES** | ROSÉ 60°C | GAAR 70°C
-  **KIPVLEES** | GAAR 75°C
-  **LAMSVLEES** | ROSÉ 55°C | GAAR 70°C

## OPGEMAAKTE SALADES

- Rundvleessalade met garnituren: p.p. **7,50**
- Scharreleisalade met garnituren (vega): p.p. **7,50**
- Zalmsalade met garnituren: p.p. **8,95**

Alles vanaf 2 personen te bestellen

# Smullen in de tuin

BBQ SPECIALITEITEN



Kijk  
op onze  
website  
voor BBQ  
recepten!

-  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

RECEPT

# Côte de boeuf met gorgonzola-roomsaus

## BEREIDING

- 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.
- Verwarm de barbecue voor op 140 graden voor indirecte garing.
- Laat de côte de boeuf uitlekken en leg deze met een kernthermometer op de barbecue. Haal het vlees bij 48 graden van het vuur.
- 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.
- Gril de groenten, ingewreven met olijfolie (ongeveer 50 ml) en bestrooid met zeezout.
- 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.

Bekijk de bereidingsvideo van dit recept



## BBQ KOELTAS

**NIEUW** dit jaar is ook de wekelijkse gevulde BBQ koeltas met daarin:

- 4x 4 soorten vlees (wekelijks verschillend)
- Stokbrood (om zelf af te bakken)
- Kruidenboter
- Satésaus + saustrio
- Oma's rundvleessalade
- Scharreleisalade
- Kartoffelsalade

per tas **54.95**

Online is deze altijd beschikbaar.

# GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.



**Spijkerman, keurslager**

Kleef 9, Akkrum

0566 - 651353

[www.slagrijspijkerman.nl](http://www.slagrijspijkerman.nl)

