

BEREIDING GROOT VLEES OP DE BBQ

BAVETTE

- BBQ met deksel
- Brandstof: onze voorkeur houtskool of kokosbriketten
- Zone: direct
- Techniek: Grillen 225-250°C



Bewerking:

Haal het vlees 2 uur voor gebruik uit de koelkast en plaats het afgedekt op de aanrecht. Rondom inwrijven met grof zeezout en gemalen zwarte peper. Rondom inwrijven met olijfolie.

Bereiding:

1. Maak de BBQ klaar met een directe zone.
2. De BBQ instellen op 250°C met de luchtregelaars.
3. Plaats de Bavette op het rooster en grill in totaal ± 10-12 min.
tip: Garen tot kern 52°C
4. Uit de BBQ halen en 5 min. laten rusten afgedekt met aluminium folie.
5. Snijd dunne plakken dwars op de draad met een scherp snijmes.
6. Uitserveren aan uw gasten.

Tip:

Vraag of de slager er de snij richting op aan geeft in de vorm van kleine snij inkepingen. U weet dan zeker dat het vlees goed wordt aangesneden.

ALGEMENE TEMPERATUREN GROOT VLEES:

Kerntemperaturen

De kerntemperatuur is van groot belang. Deze meet u met een kernthermometer. De belangrijkste temperaturen op een rijtje:

Rundvlees:	rood: 48 °C,	rosé: 55 °C,	gaar: 70 °C
Kalfsvlees:	rosé: 55 °C,	gaar: 70 °C	
Varkensvlees:	rosé: 60 °C,	gaar: 70 °C	
Lamsvlees:	rosé: 55 °C,	gaar: 70 °C	
Kip:	gaar: 75 °C		

CÔTE DE BOEUF

Ingrediënten:

Olijfolie, 15 gram zeezout, 3 gram grove zwarte peper, 2 gram grof gehakte rozemarijn naalden en 2 gram tijm blaadjes.



- BBQ met deksel
- Brandstof: onze voorkeur heeft houtskool of kokosbriketten
- Zone: indirect & direct
- Vlees thermometer
advies kern vlees: 54°C

Bereiding:

1. Haal het de Côte de Boeuf 2 uur voor gebruik uit de koeling om op kamer temperatuur te komen.
2. Meng alle droge ingrediënten door elkaar.
3. Wrijf de Côte de Boeuf rondom in met olijfolie en het afgewogen kruiden mengsel.
4. Maak 1 indirecte en 1 directe zone in de BBQ.
5. De BBQ instellen op 150°C met de luchtregelaars.
6. Plaats de Côte de Boeuf op het rooster zone indirect en sluit de deksel.
7. Steek de punt van de thermometer in het koudste gedeelte van het vlees.
8. Sluit de deksel.
9. Garen tot kern 48°C.
10. Grill vervolgens kort de Cote de Boeuf in de directe zone 250°C tot kern 53-54°C.
11. Plaats de Côte de Boeuf in een braadslede, afgedekt met aluminium folie.
12. Laat het vlees 5-10 min. rusten.
13. Snijd het bot van het vlees.
14. Snijd dunne plakken met een scherp snijmes.
15. Serveer aan uw gasten.

Eet smakelijk!
wij zijn erg benieuwd of u heeft genoten.



Vraag in de winkel naar het kaartje voor de bereidingswijze van de tomahawk en de Picanha.



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

Budget BBQ pakket

4 stukken vlees p.p.

- Gemarineerde karbonade
- Gemarineerde speklap
- BBQ worst of filetlapje
- Voorgegaarde kipsaté of runderhamburger
- Huisgemaakte salade (200 gram p.p.)
- 3 soorten saus
- stokbrood en kruidenboter

per persoon **11⁵⁰**

Hulshof BBQ pakket

5 stukken vlees p.p.

- Gemarineerde karbonade
- Crêpelapje (filetlapje omwikkeld met ontbijtspek)
- Voorgegaarde kipsaté
- Runderhamburger of spare ribs
- Runderspies of scampi spies
- Huisgemaakte salade (200 gram p.p.)
- 3 soorten saus
- Huisgemaakte rauwkost
- Stokbrood en kruidenboter

per persoon **13⁹⁵**

Twents BBQ pakket

5 stukken vlees p.p.

- Gemarineerde karbonade
- Gemarineerde speklap
- Houthakkerssteak
- Varkenshaas spies of mixed grill spies
- Spare ribs of voorgegaarde kipdrumstick
- Eigengemaakte salade (200 gram p.p.)
- 3 soorten saus
- stokbrood kruidenboter
- Huisgemaakte rauwkost

per persoon **13⁹⁵**

Deluxe pakket

- Gemarineerde biefstuk
- Gemarineerde kipfilet
- Varkenshaas spies
- Gemarineerde zalm
- Carpaccio spies
- Eigen gemaakte salade (200 gram p.p.)
- 3 soorten saus
- Stokbrood en kruidenboter
- Huisgemaakte rauwkost
- Vers fruit salade

per persoon **15⁹⁵**

VLEESPAKKETTEN

Pakket 1

- Gemarineerde karbonade
- Gemarineerde speklap
- Kipsaté
- Hamburger
- BBQ worst

per persoon **8⁹⁵**

Pakket 2

- Gemarineerde karbonade
- Crêpe lapje
- Varkenssaté
- Scampi
- Spareribs

per persoon **9⁹⁵**

KIDS Pakket

- Gemarineerde speklap
- BBQ worst
- Hamburger of kinderspies
- Voorgegaarde kipdrumstick

per persoon **5⁹⁵**

VEGA Pakket

- Fakkellof (wrap met kruidenkaas)
- Champignonspies / groentespies
- Vega burger
- Vegetarische shaslick

per persoon **6⁹⁵**



Cadeautip
De Keurslager
cadeaukaart