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 olijf olie.

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.

COTE DE BOEUF

Ingrediënten:
Olijf olie, 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.**

Prijswijzigingen en zetfouten voorbehouden.

Hulshof, *keurslager*
Grotestraat 21, Tubbergen
Tel. 0546-621295
info@hulshof.keurslager.nl

Bestel online!

Hulshof, *keurslager*

www.hulshof.keurslager.nl

HET ECHTE WERK!

Barbecueën met écht goed vlees doet u natuurlijk samen met de Keurslager. Wij helpen u graag met advies, bereidingstips en natuurlijk de lekkerste producten. Ook als het gaat om de bijgerechten. Specifieke wensen? We denken graag met u mee!

BBQPAKKETTEN

BUDGET BBQ PAKKET

4 stukken vlees p.p.

- GEMARINEERDE KARBONADE
- GEMARINEERDE SPEKLAP
- BBQ WORST
- VOORGEGAARDE KIPSATÉ OF RUNDERHAMBURGER
- HUISGEMAAKTE SALADE
- 3 SOORTEN SAUS
- STOKBROOD EN KRUIDENBOTER

per persoon **11,90**

TWENTS BBQ PAKKET

- GEMARINEERDE SPEKLAP
- SPARERIBS
- HOUTHAKKERSTEAK
- VARKENSHAASSATÉ
- RUNDERSPIES OF SCAMPISPIES
- HUISGEMAAKTE SALADE
- HUISGEMAAKTE RAUWKOST
- 3 SOORTEN SAUS
- STOKBROOD EN KRUIDENBOTER

per persoon **14,95**

BBQ PAKKET HULSHOF

- GEMARINEERDE KARBONADE
- VARKENSHAASSATÉ
- MIXED GRILL SPIES OF BAVETTE SPIES
- CRÊPELAPJE (FILETLAPJE MET SPEK)
- VOORGEGAARDE KIPSATÉ OF BBQ WORST
- HUISGEMAAKTE SALADE
- HUISGEMAAKTE RAUWKOST
- 3 SOORTEN SAUS
- STOKBROOD EN KRUIDENBOTER

per persoon **14,95**

BBQ PAKKET DELUXE

- GEMARINEERDE BIEFSTUK
- GEMARINEERDE KIPFILET OF BAVETTE SPIES
- VARKENSHAASSPIES
- GEMARINEERDE ZALMSPIES
- CARPACCIOSPIES
- HUISGEMAAKTE SALADE
- HUISGEMAAKTE RAUWKOST
- 3 SOORTEN SAUS
- STOKBROOD EN KRUIDENBOTER
- VERS FRUIT SALADE

per persoon **16,95**

BESTEL BBQ PRODUCTEN VIA ONZE WEBSHOP!

SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN U GRAAG!

CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

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.

KERNTEMPERATUREN GROOT 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

LAMSVLEES
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

KIP
GAAR 75°C

VLEESPAKKETTEN

BASISPAKKET

- GEMARINEERDE KARBONADE
- GEMARINEERDE SPEKLAP
- KIPSATÉ
- HAMBURGER
- BBQ WORST

per persoon **9,50**

KIDS PAKKET

- GEMARINEERDE SPEKLAP
- GRILLSCHIJF
- KINDERSPIES
- BBQ WORST

per persoon **5,95**

PAKKET POPULAIR

- GEMARINEERDE SPEKLAP
- BAVETTE SPIES
- VARKENSSATÉ
- BBQ WORST
- SPARE RIB

per persoon **9,90**

VEGA PAKKET

- VEGETARISCHE BURGER
- FAKKELBROOD (GEVULDE WRAP)
- GEMARINEERDE CHAMPIGNONSPIES
- GEMARINEERDE GROENTESPIES

per persoon **9,95**

CADEAUTIP DE KEURSLAGER CADEAUKAART

KEURSLAGER

OP HETE KOLEN BBQ SPECIAL