

## Barbecue tips

Een goede voorbereiding is het halve werk!

1. Steek de barbecue tijdig aan, tenminste 1 uur van tevoren.
2. Leg een bergje houtskool in de barbecue. Daartussen plaatst u aanmaakblokjes, die u vervolgens aansteekt. Volg de aanwijzingen op de verpakking van de barbecue/houtskool/aanmaakblokjes. Wanneer de houtskool goed gloeit kan het over de barbecue verspreid worden.
3. Wanneer de vlammen zijn gedoofd en de houtskool of briketten bijna grijs kleuren, heeft de barbecue de juiste hitte bereikt om het vlees mooi te grillen.
4. Voeg tijdig nieuwe kolen toe, dan hoeft u de barbecue niet opnieuw aan te steken.
5. Haal het vlees 1 uur voordat het op de barbecue gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.
6. Bij het opendoen van de deksel van de barbecue ontsnapt er warmte. Weersta de verleiding om telkens onder de deksel te kijken.
7. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
8. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken blijft het vlees sappiger.
9. 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.
10. Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat je het roostert.
11. Trek vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
12. Op een houtskoolbarbecue moet vlees, dat de meeste hitte nodig heeft, als eerste geroosterd worden. Ga uit van onderstaande volgorde en let goed op de kleur:  
**1e** rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)  
**2e** kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)  
**3e** varkensvlees en papillottes helemaal gaar (65 graden)  
**4e** voorgedaarde producten zoals: worstjes, spare ribs, kipproducten, kebabs.
13. Verplaats nooit een brandende barbecue.

### Bbq buffet

Laat u verrassen door de chef met een culinaire BBQ. Luxe spiesen en vleessoorten, compleet gemaakt met fruit, rauwkost, salades en sauzen. In overleg stellen wij een mooi assortiment voor u samen.

**Vanaf 25 pers. € 17,00 pp**

### Vegetarische barbecue

pakket van spiesen, saté en burger

**€ 6,50 pp**

Compleet met salade, rauwkost, stokbrood, kruidenboter, sauzen, bordjes, bestek

**€ 11,75 pp**

### Barbecue specialiteiten

carpacciospies	entrecôte
biefstukspies	ribeye
mixgrillspies	lamsspies
Thaise kipspies	kip op stok
Italiaanse biefstukspies	

Een heerlijke  
**B B Q**  
begint bij de Keurslager



**Vooy's, keurslager**

Koninginneweg 59, 2225 HJ Katwijk,  
Tel. 071-4013200  
[www.vooy's.keurslager.nl](http://www.vooy's.keurslager.nl)



**Vooy's, keurslager**

Koninginneweg 59, 2225 HJ Katwijk,  
Tel. 071-4013200  
[www.vooy's.keurslager.nl](http://www.vooy's.keurslager.nl)



### Barbecue liefhebber

Bij ons bent u voor uw barbecue aan het goede adres. Naast de standaard vleespakketten leveren wij ook de salade, sauzen, broodjes, bordjes en bestek.

Natuurlijk kunt u bij ons ook terecht wanneer u een keer iets anders wil dan dat sateetje. Wat denkt u van een Côte de Boeuf, een heerlijk gerijpt stuk vlees van ons eigen Rivierenlander rund. Maar ook een procureur, staartstuk of kip op blik doen het prima op de barbecue. Kom eens langs voor inspiratie of kijk op onze website of facebookpagina voor meer info.

### Organisatie van partijen

Ook voor culinaire barbecuepartijen (vanaf 30 personen) verzorgd door ons barbecue team, op de Monolith grill, of onze bbq smoker bent u bij ons aan het goede adres. Wij informeren u graag in een persoonlijk gesprek.



**BEKIJK ONZE WEBSITE  
VOOR MEER RECEPTEN**

### BBQ workshops

Wilt u toch eens iets anders proberen dan het geijkte sateetje of de gemarineerde karbonade. Maar durft u het nog niet aan om "grote" stukken vlees op de barbecue te leggen. Informeer dan eens naar onze barbecue workshops. Hier leert u alle fijne kneepjes van het barbecuevak. De huidige gesloten barbecuesystemen zijn uitstekend geschikt voor het bereiden van grote stukken vlees, maar ook brood en pizza bakken, groente, aardappel, en nagerechten doen het prima in deze bbq's. Kip en zalm roken wordt een makkie en wat dacht u van het heel lang en langzaam garen van "pulled pork"? Dit is het nieuwe barbecueën! Voor een ieder die even meer wil dan het ook ó zo lekkere sateetje.

Wij gebruiken voor deze barbecue workshops een keramische barbecue van monolith. Een degelijke barbecue waarmee de temperatuur makkelijk te regelen is.

### Vleespakketten

#### Bbq schotel "Junior"

2 saté  
grillspies  
hamburger  
worstje € 4,50 pp

#### Bbq schotel "Standaard"

3 saté  
hamburger  
shaslick  
barbecueworstje of piri piri spies  
karbonade € 7,50 pp

#### Bbq schotel "Exclusief"

3 saté  
pepersteak  
kip op stok  
piri piri spies  
shaslick € 9,00 pp

#### Bbq schotel "De Luxe"

varkenshaasspies  
ribeye  
biefstukspies  
Oriëntaalse kipdijspies  
beefburger puur € 9,50 pp

#### Diversen

gebruik barbecue+gas  
+schoonmaken € 20,00  
bezorgkosten € 7,50  
bestekpochettes p.st. € 0,35  
luxe bordjes p.st. € 0,35



### Saladepakketten

#### Junior pakket

salade, diverse sauzen, stokbrood,  
kruidenboter  
bordjes, bestek € 2,75 pp

#### Standaard pakket

huzarensalade, diverse sauzen,  
stokbrood, kruidenboter  
bordjes, luxe bestek € 5,25 pp

#### Exclusief pakket

huzarensalade, kartoffelsalade,  
diverse sauzen  
stokbrood, kruidenboter  
bordjes, luxe bestek € 5,50 pp

#### De Luxe pakket

rauwkost, pastasalade en fruitsalade,  
div. sauzen, div. brood met aioli,  
tapenade en kruidenboter  
bordjes, luxe bestek € 6,95 pp



*Cadeautip!*  
**DE KEURSLAGER CADEAUKAART**

