



KEURSLAGER

TIPS VOOR EEN TOP-BBQ

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 brikketten 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:
 - 1e rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
 - 2e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
 - 3e varkensvlees en papillotten helemaal gaar (65 graden)
 - 4e voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!

KINDEREN EN BARBECUEËN

Kinderen vinden het heerlijk om buiten te eten. En barbecueën is natuurlijk helemaal een feest! Op www.keurslager.nl zijn diverse recepten voor kinderen te vinden (eetmoment: kinderkeuken). Niet alleen zijn kinderen dol op deze lekkere hapjes, ze kunnen ze ook nog eens heel eenvoudig zelf maken.

LET OP: plaats de barbecue altijd buiten het bereik van kinderen. Laat kinderen nooit alleen bij een brandende barbecue!

VLEES (BEWAAR)TIPS

- Zet het vlees direct na thuiskomst in de koelkast of diepvriezer. Wanneer het vlees dezelfde of de volgende dag wordt genuttigd kan het in de koelkast worden bewaard.
- Haal ingevroren vlees de avond tevoren uit de diepvries en laat het in de koelkast ontdooien.
- Houd het vlees zo lang mogelijk in de koelkast. Zo voorkomt u dat vlees, dat uiteindelijk niet opgaat, onnodig lang in de (warme) buitenlucht ligt.
- Leg het vlees nooit in de zon.
- Kip en varkensvlees dient u altijd helemaal gaar te eten!
- Leg bereid vlees nooit bij rauw vlees, gebruik hiervoor altijd schone schalen.

GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN

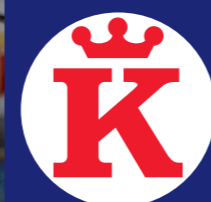


KEURSLAGER

Pouw, keurslager

📍 Centraal Stationsplein 46, Almere-Stad
 📧 info@keurslagerpouw.nl ☎ 036-5341675
www.pouwalmere-stad.keurslager.nl

BESTEL ONLINE



KEURSLAGER

Pouw, keurslager

www.pouwalmere-stad.keurslager.nl



SMAAK MAAKT SFEER

Bij de Keurslager maak je van ieder eetmoment een genietmoment. En wat is nu lekkerder dan met onze heerlijke BBQ-producten buiten genieten van kwaliteit en pure ambacht?

EXCLUSIEF PAKKET

- › Pepersteak
- › 2 stokjes saté
- › Gemarineerd procureurlapje
- › Shaslick
- › Kippendij
- › Salades, sauzen, kruidenboter en stokbrood

per persoon **14.50**

LUXE PAKKET

- › Ribeye steak
- › Biefstukspies
- › Angusburger
- › Lamskotelet of 2 kip saté stokjes
- › Gemarineerde kippendij op stok
- › Salades, sauzen, kruidenboter en stokbrood

per persoon **16.50**

SUPERIEURPAKKET

- › Black Angus burger
- › Black Angus ribeye 120 dagen graan gevoerd
- › Black Angus bavettespies 200 dagen graan gevoerd
- › Smokey chickenspies
- › Merquez kebabspies
- › Salades, sauzen, stokbrood en kruidenboter

per persoon **22.50**

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.



KIPVLEES
GAAR 75°C



LAMSVLEES
ROSÉ 55°C
GAAR 70°C



RUNDVLEES
ROOD 48°C
ROSÉ 55°C
GAAR 70°C



VARKENSVLEES
ROSÉ 60°C
GAAR 70°C



KALFSVLEES
ROSÉ 55°C
GAAR 70°C

DIVERSEN

- › Huur barbecue
- › Briketten (per zak)
- › Houtskool (per zak)
- › Aanmaakblokjes (per zak)
- › Plastic messen (per 10 st.)
- › Plastic vorken (per 10 st.)
- › Plastic lepels (per 10 st.)
- › Plastic borden (per 10 st.)

SAUZEN

- › Satésaus
- › Piri-Pirisaus
- › Knoflooksaus
- › Zigeunersaus
- › Cocktailsaus
- › Pittige rode saus
- › Joppiesaus

SALADES

- › BBQ rauwkost
- › Rundvleessalade
- › Kartoffelsalade
- › Huzarensalade
- › Zalsalade

JUNIOR PAKKET

- › 2 stokjes saté
- › 1 hamburger
- › 1 barbecuworst
- › Sauzen en stokbrood

per persoon **7.50**

STANDAARD PAKKET

- › 1 hamburger
- › 2 stokjes kipsaté
- › 1 barbecuworst
- › 1 kippendij
- › Sauzen, salades, kruidenboter en stokbrood

per persoon **11.50**

VLEES PAKKET

- › Gemarineerd procureurlapje
- › BBQ-worstje
- › Hamburger
- › 2 stokjes kipsaté
- › Kippendij

per persoon **10.00**

VISPAKKET

- › Gambaspies
- › Zalspies
- › Mixed grill
- › Pangafilet
- › Salades, sauzen en stokbrood

per persoon **16.50**

VEGETARISCH

- › Groenteschijf
- › Vegetarische hamburger
- › Groentespies
- › Kartoffelsalade
- › Rauwkostsalade
- › Kruidenboter en stokbrood

per persoon **14.50**

SPECIALE WENSEN? WIJ HELPEN JE GRAAG!

Geen barbecue? Geen probleem!

Bij aankoop van barbecuevlees kunt u een barbecue in bruikleen krijgen. Voor gebruik van gas betaalt u € 20,-. Indien de barbecue vuil wordt terug gebracht, wordt er € 20,- in rekening gebracht. Bezorgen en ophalen € 15,- Bestel en reserveer op tijd.

Ons varkensvlees verdient een schouderklopje

Wij hebben varkensvlees standaard ook met Milieukeur op de kaart staan. Ons varkensvlees is daardoor niet alleen heel smakelijk, maar ook heel verantwoord geproduceerd volgens richtlijnen van Milieukeur, in samenspraak met de Dierenbescherming en Stichting Natuur en Milieu. Kwestie van hart voor de wereld hebben.



GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN

