



OP HETE KOLEN

BBQ SPECIAL

Bobeldijk, *keurslager*

INHOUDSOPGAVE

BBQ TRENDS 3

BBQ ASSORTIMENT 4

RECEPT:
PROCUREUR MET ABRIKOZENS AUS EN GROENE GROENTEN 7



Beste BBQ-liefhebber,

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

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

Eet smakelijk!

*Hartelijke groet,
Maarten Bobeldijk*

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.

WAT IS HOT OP DE BBQ?

Wat wordt er anno 2022 op de BBQ bereid? Gaan we terug naar de traditionele spies of pakken we uit met nieuwe technieken en bijzondere vleessoorten?

HOUTSKOOL OF KERAMISCH

Dachten we dat de houtskool BBQ zijn hoogtepunt wel bereikt had? Niets blijkt minder waar. Met de houtskool BBQ kun je alle kanten op. En de kunst van het opbouwen van een mooie basis voor je BBQ is helemaal van nu. Met de houtskool BBQ ben je echt aan het werk; het proces starten, temperatuur managen tot het geven van die authentieke rooksmak aan de producten op de BBQ. Toch sluiten we keramisch barbecueën zeker niet uit. Door de keramiek kan deze BBQ hogere temperaturen bereiken dan de houtskool BBQ. Door de ovensvormige kookomgeving worden sappen en smaken goed ingesloten. Dit betekent dat je het vlees goed kunt dichtschroeien zonder het uit te drogen of te verbranden. Maar ook het low & slow garen van vlees zien we nog steeds terug op de keramische BBQ.

Kortom; we kunnen alle kanten op en voor iedereen is er een passende manier van barbecueën.

**OP ZOEK NAAR BEREIDINGSADVIES
GEBASEERD OP UW TYPE BBQ?
VRAAG HET ONS!**

VAN GROOT NAAR KLEIN

Groot vlees is al een aantal jaren zeer populair als het gaat om bereiding op de BBQ. Ook dit jaar garen we graag groots. Ook het zogenoemde 'vergeten vlees' verdient steeds meer zijn naam terug. Denk aan een heerlijke picanha, bavette of flat iron steak (gesplitste sucade). Ondanks de liefhebberij voor grote stukken vlees zien we ook nog steeds de 'traditionele' manier van BBQ'en in populariteit en kunde toenemen.



VEELZIJDIGHEID OP DE BBQ

Bij barbecueën denk je al gauw aan het bereiden van vlees maar zeker de combinatie met heerlijke groenten zorgt voor veelzijdigheid op de BBQ. Op deze manier kun je complete BBQ gerechten presenteren. Denk hierbij aan heerlijk gevulde groentes die even meegegrild worden om die heerlijke BBQ smaak mee te geven aan het gehele gerecht.





HET ECHTE WERK!

SLECHT WEER? BBQ AAN!

Meestal gaat de BBQ pas aan wanneer het boven de 20 graden is. Maar barbecueën kan het hele jaar door en ook met minder goed weer. Laat bijvoorbeeld een mooi stuk vlees 'low & slow' (langzaam en op lagere temperatuur) garen op de BBQ en serveer deze binnenshuis met heerlijke bijgerechten. Dit BBQ feestje kan altijd doorgaan!

CADEAUTIP DE KEURSLAGER CADEAUKAART



SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN U GRAAG!

JUST SPIES

- KIPSATÉ
- CARPACCIO SPIES
- SHASLICK
- YAKITORI

per persoon **8.95**

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 (INDICATIE)
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

JUST MEN

- 12 HAMBURGERS
- 12 BROODJES
- 6 KIPSATÉ
- KNOFLOOKSAUS
- SATÉSAUS
- 12 BLIKJES HEINEKEN (KOUD)

Per 6 vrienden

59.50

BUURT BBQ

- 2 KIPSATÉ (VOORGEGAARD)
- HAMBURGER (VOORGEGAARD)
- BBQ WORST (VOORGEGAARD)

per persoon **5.95**

WESTWIJK

- KIPSATÉ
- BIEFSTUKSPIES
- HAMBURGER
- BBQ WORSTJE

per persoon **7.95**

KIDS

- TRIOSPIES
- VOORGEGAARDE HAMBURGER
- BBQ WORSTJE
- VERRASSING VAN DE SLAGER

per persoon **3.75**

BOBELDIJK

- YAKITORI
- ANGUS BURGER
- BIEFSTUKSPIES
- VARKENSHAAS SATÉ

per persoon **9.95**

EXTRAVAGANT

- LAMSCARRÉ
- SATÉ VAN OSSENHAAS
- GARNALENSPIES
- VITELLO SPIES

per persoon **17.95**

BBQ COMPLEET

Maak jouw barbecue helemaal compleet met onze aanvullende producten.

- 2 SOORTEN SALADES
(HUZAREN- EN AARDAPPELSALADE)
- 3 SOORTEN SAUS
(SATÉ-, KNOFLOOK-, & WHISKY SAUS)
- VERS GEBAKKEN STOKBROOD
- KRUIDENBOTER

(min. 10 personen)

per persoon **5.95**

GROOT VLEES VOOR DE BBQ-MASTER

- BAVETTE
- PROCUREUR
- SHORT RIBS
- FLAT IRON STEAK
- RIB EYE
- PICANHA
- HELE KIP (GEVLINDERD)
- SPARE RIBS
- BUIKSPEK
- IBERICO RACK

EEN GREEP UIT ONS ASSORTIMENT

- KIPSATÉ
- VARKENSHAASSATÉ
- BBQ WORST
- BIEFSTUKSSPIES
- HAMBURGER
- ANGUS BURGER
- RIB EYE
- ENTRECOTE
- TRIOSPIES
- CROCANTE
- GARNALENSPIES
- LAMSCARRÉ
- LAMSHAAS
- SHASLICK

BBQ SALADES

- HUZARENSALADE 1500 gram **17,95**
- AARDAPPELSALADE 1500 gram **17,95**
- PASTASALADE 1250 gram **17,95**

BESTELLEN

Bestelt u online, dan ontvangt u van ons altijd een bevestiging, zo niet, dan graag even bellen.

Kom langs voor een brede variatie aan huisgemaakte sauzen.

Kijk op onze website voor BBQ recepten!

Verstand
van lekker
VLEES

KIJK OP ONZE WEBSITE VOOR BBQ RECEPTEN!

RECEPT

PROCUREUR MET ABRIKOZENSAUS EN GROENE GROENTEN

- 🕒 4,5 UUR
- 👥 4 TOT 6 PERSONEN
- 🍴 HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 2 KG PROCUREUR (VARKENSNEK ZONDER BEEN)
- 50 ML OLIJFOLIE
- 2 TEENTJES KNOFLOOK
- 1 BOSJE PLATTE PETERSELIE
- 1 CITROEN
- 1 TL CHILIVLOKKEN
- PEPER EN ZOUT

ABRIKOZENSAUS

- 1 POT ABRIKOZENJAM (340 G)
- 2 EL KIPPENBOUILLON (VAN BOUILLONBLOKJE)
- 1 EL SOJASAUZ

GROENE GROENTEN

- 50 G GEZOUTEN BOTER
- 1 TL VERS GERASPT GEMBER
- CITROEN
- 225 G SPERZIEBONEN
- 250 G SPITSKOOL
- 100 G ERWTEN
- PEPER EN ZOUT

BEREIDING PROCUREUR

1. Maak de BBQ gereed voor directe garing* met een temperatuur van 150 graden.
2. Snijd de procureur over de lengte in, maar snijd het vlees net niet helemaal door (het zogeheten 'vlinderen van vlees' wat je overigens ook je Keurslager kunt laten doen). Klap de procureur open en snijd vanuit het midden over de lengte het vlees zowel naar links als naar rechts in, maar niet helemaal door. Zo ontstaat een grote lap. Klap het vlees nu open en smeer de opengeklapte kant in met olijfolie, fijngesneden knoflook, fijngesneden peterselie, de rasp van een citroen, chilivlokken en peper en zout. Rol de procureur op tot een rollade en knoop deze met slagerstouw vast. Wrijf de rollade rondom in met peper en zout.
3. Rijg de rollade aan de draaiende spies van de rotisserie en gaar deze gelijkmatig in 3 uur tot een kerntemperatuur van 72 graden. Haal de rollade van de BBQ, leg het vlees op een schaal, dek deze af met aluminiumfolie en laat de rollade 10 minuten rusten.
4. Snijd de rollade in mooie plakken, giet de abrikozensaus eroverheen en serveer het met de groene groenten.

BEREIDING GROENE GROENTEN

1. Smelt de boter in een steelpan, voeg de geraspte gember toe, roer op laag vuur en voeg dan druppelsgewijs het sap van een halve citroen naar smaak toe en bestrooi het licht met zout. Houd het mengsel apart.
2. Blancheer de sperziebonen 5 minuten tot ze beetgaar zijn, voeg gesneden spitskool en 3 minuten later de geblancheerde erwten toe. Meng de groene groenten in een warme serveerschaal en giet de dressing erover. Maal er peper overheen.

BEREIDING ABRIKOZENSAUS

Maak de abrikozensaus door de jam, kippenbouillon en sojasaus in een steelpan te mengen tot het gloeiend heet is.

VOEDINGSWAARDE
PER PERSOON: 1095 KCAL (4600 KJ)
EIWIT: 76 G
VET: 65 G (WAARVAN 41 G ONVERZADIGD)
KOOLHYDRATEN: 49 G

OP HETE KOLEN

BBQ SPECIAL



Bobeldijk, keurslager

Westwijk, Amstelveen
Tel. 020 645 68 24
info@bobeldijk.keurslager.nl
bobeldijk.keurslager.nl

Verstand
van lekker
VLEES