

## Barbecue specialiteiten

- Mixed Grill (± 120 gram): spies van biefstuk, varkenshaas en kipfilet 100 gram € 2,25
- Lamsspies (± 130 gram): spies van lamslende met spek en zontomaat 100 gram € 2,50
- Saucissonworstje (± 100 gram): dun worstje met puur gekruid gehakt 100 gram € 1,45
- Pomodorihaasje: varkenshaas op stokje met zontomaat en olijfolie 100 gram € 1,75
- Speenvarkenskotelet: mals gepekeld koteletje 100 gram € 2,65

## Succesvolle barbecue TIPS & TRUCS

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. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
6. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken blijft het vlees sappiger.
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. Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat je het roostert.
9. Strooi van tevoren nooit zout op het vlees; er verschijnt vocht, dat het bruin worden bemoeilijkt.
10. Trek vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
11. 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/rose
  - 2e kalfs- en lamsvlees, spiesen rose/gaar
  - 3e varkensvlees en papilottes helemaal gaar
  - 4e voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
12. Bij een barbecue met verstelbaar rooster kunt u de temperatuur regelen door het rooster hoger of lager te plaatsen. Voorgegaarde vlees kan dicht bij het vuur dan rauw vlees. Immers, rauw vlees heeft langer nodig om gaar te worden.
13. Werkt u met een elektrische barbecue, leg dan het snoer stevig vast op de grond en pas op met regen.
14. Voor de gasbarbecue geldt dat de gasfles recht op naast de barbecue moet worden geplaatst.

Prijswijzigingen, druk- en zetfouten in deze folder voorbehouden. Wij zijn van maandag tot en met vrijdag van 8.00 tot 18.00 en zaterdag van 8.00 tot 16.00 uur geopend.

# Smakelijke barbecue

## Alles voor een complete smulzomer



## 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.



**FRANK & MARLEEN**  
**VAN DER ZANDE, keurslager**

Dorpsstraat 174, Halsteren  
 Tel. 0164-68 25 28  
[www.vanderzande.keurslager.nl](http://www.vanderzande.keurslager.nl) [info@vanderzande.keurslager.nl](mailto:info@vanderzande.keurslager.nl)



**FRANK & MARLEEN**  
**VAN DER ZANDE, keurslager**

Dorpsstraat 174, Halsteren  
 Tel. 0164-68 25 28  
[www.vanderzande.keurslager.nl](http://www.vanderzande.keurslager.nl) [info@vanderzande.keurslager.nl](mailto:info@vanderzande.keurslager.nl)

## Barbecue pakketten

### Barbecue Populair

- 2 Stokjes saté
  - Speklapje
  - Hamburger
  - Barbecueworst
- p.p. € 4,95

### Barbecue Party

- 2 Stokjes saté
  - Shaslick
  - Speklapje
  - Karbonade
  - Spare rib
  - Worstje of hamburger
- p.p. € 7,50

### Barbecue Gourmet

Stuk voor stuk luxe variaties van kleinere porties vlees

- 1 Stokje saté
  - Speklapje
  - Kipfilet gegaard
  - Biefstuk
  - Varkenslapje
  - Lamskarbonade
- p.p. € 8,95

### Barbecue Tiener

- 2 Stokjes saté
  - Worstje
  - Hamburger
  - Shaslick
- per tiener € 4,95

### Barbecue Kinderfestijn

- 1 Stokje saté
  - Worstje
  - Vleeslolly
- per bambino € 2,50



### Barbecue Western

- 1 Sheriff steak = pepersteak
  - 1 Saloonburger = runderhamburger
  - 1 Rodeogriller = smalle barbecueworst met spek
  - 1 Prairierib = pittige spareribs
  - 1 Roadrunnerchicken = kipfilet gegaard
  - 1 Cowboystick = varkenshaassaté
- p.p. € 9,50

### Barbecue Compleet

Wij verzorgen voor u een gevarieerd assortiment vleesproducten, diverse salades, stokbrood, diverse sausjes, servetten, borden en bestek. Een professionele gasbarbecue wordt bij u thuisbezorgd en de afwas doen wij voor u. Vraag ons ernaar voor meer informatie.

Vanaf 20 personen, € 300,-

### Finishing Touch

Om uw barbecue echt compleet te maken bieden wij u aan:

- Stokbrood
- Kruidenboter
- Cajunsaus
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Satésaus
- Huzarensalade
- 2 soorten rauwkostsalade

Vanaf 8 personen, P.P. € 5,50

Als supplement: verse fruitsalade  
125 gram € 1,75

### Outdoor Cooking

U houdt van het buitenleven? Laat u niets in de weg staan en geniet van de grote keuze uit ons assortiment om buiten de heerlijkste maaltijden te bereiden. Wat te denken van bijvoorbeeld heerlijk runder- of varkensgebraad, een speenvarkensribstuk of een botermalse kalfslende? Informeer bij ons naar de mogelijkheden.

## Rundvlees

- Runderspies 100 gr. € 2,25
- Pepersteak 100 gr. € 2,25
- Steak Argentina 100 gr. € 2,25
- Entrecote 100 gr. € 2,45
- Ribeye 100 gr. € 2,95
- T-bone steak 100 gr. € 2,85
- Cote de boeuf 100 gr. € 2,85
- Runderhamburger per stuk € 1,25

## Varkensvlees

- Varkenssaté per portie (3) € 2,34
- Varkenshaassaté 100 gr. € 2,35
- Gemarineerde speklapjes 100 gr. € 1,10
- Spareribs voorgegaard 100 gr. € 1,39
- Gemarineerde varkensfiletlapjes 100 gr. € 1,50
- Gekruide karbonade 100 gr. € 1,35

## Kip

- Voorgegaarde kipfilet 100 gr. € 1,45
- Verse kipfilet gekruid 100 gr. € 1,25
- Voorgegaarde drumsticks 100 gr. € 0,85
- Kipsaté per portie (3) € 2,34

## Kalfsvlees

- Kalfsentrecote
- Kalfsoester

## Lamsvlees

- Lamsrack 100 gr. € 3,20
- Lamskoteletjes 100 gr. € 1,75
- Lamsfilet 100 gr. € 3,20

## Spiezen

- Biefspies 100 gr. € 2,35
- Kalkoenspies 100 gr. € 1,45
- Souvlakispies per stuk € 1,45
- Hawaiispies per stuk € 1,35
- Shaslick per stuk € 1,35
- Kinderspies per stuk € 0,98
- Vuurpijl per stuk € 1,25
- Globespies per stuk € 1,10



## Worstjes

- Duitse braadworst per stuk € 1,25
- Barbecueworstje (div. smaken) per stuk € 0,95
- Saucisson (div. smaken) 100 gr. € 1,45

## Sauzen

- Knoflooksaus
- Cajunsaus
- Cocktailsaus
- Satésaus
- Barbecuesaus
- Ui-bieslooksaus

## Barbecues

Wij hebben voor u ook diverse gasbarbecues beschikbaar. Tijdig reserveren is gewenst, vraag naar de voorwaarden in de winkel.

Kijk op onze website voor de lekkerste barbecue-recepten en de beste barbecuetips.



Daar mag het iets meer zijn