



BBO folder



Keurslager De Meulder is jouw barbecuespecialist!

De meest creatieve ideeën voor een geslaagde barbecue vind je bij ons. Naast de vertrouwde barbecue klassiekers en pakketten hebben wij ook een ruim assortiment meer exclusieve stukken: 'dry-aged beef', Iberico varkensvlees, Wagyu entrecote, picanha, vers lam, tomahawk steak, ... wij werken enkel met topproducten! Wil je op de hoogte blijven, volg ons dan op Instagram of Facebook. Je vindt er niet alleen mooie foto's maar ook bereidingstips en recepten, waarmee je prachtige barbecue maaltijden op tafel kan toveren!

Ook in deze brochure vind je al wat barbecue basistips en extra info over een aantal van onze topproducten.

Wij denken ook graag met je mee! Wil je bijvoorbeeld eens een Ofyr avond organiseren met wat meer speciale producten? Bij ons kan je altijd terecht voor advies, pakketjes op maat, en nog veel meer. Je kan ons altijd vrijblijvend contacteren of aanspreken in de winkel.

Jan De Meulder & team



TE WIT
GERUPT



AUBRAC GERUPT



LIMOUSIN
GERUPT MET
BEEN



SPECIALITEIT
van het huis



SPECIALITEIT
van het huis



BOCQUILLON
GERUPT M/B



JD
TAINÉ
PT



CHAROLAIS
DRY AGE M/B



DRY AGED BEEF

Ons dry-aged beef is rundsvlees dat droog gerijpt wordt in onze speciale rijpingskamer bij een temperatuur net boven het vriespunt en een vochtigheid van 70%. Het proces duurt weken en is de oudste manier om vlees te rijpen. Het levert extreem mals vlees op met een dieprode kleur. Dry aging kost tijd, werk én vakmanschap, dus noem het gerust een exclusief product!

We rijpen zelf ons rundvlees, vlees dat enkel afkomstig is van vrouwelijke dieren. Bij Keurslager De Meulder kan je terecht voor gerijpt vlees van verschillende origines. Een greep uit onze selectie: *Charolais, Salers, Aubrac, Hereford Agnus, Simmental, Holstein, Rubia Gallega, Limousin, Witblauw, Bocquillon, Swami, Chianina, ...*

**Kom zeker onze rijpingskamer achteraan
in de winkel eens bewonderen!**



Je kan al onze barbecue pakketten ook 'all-in' bestellen, dan krijg je: aardappelsalade, pastasalade, tomaten, boontjes, komkommersla, rauwkost van het huis, worteltjes, cocktailsaus, looksaus en barbecuesaus!

BBQ PAKKETTEN

voor onze actuele prijzen, check onze webshop

DEGUSTATIE

- lamskotelet
- filet mignon
- spiesje van pata negra
- gemarineerd kalkoenhaasje
- wagyuburgertje
- scampi brochette

AANRADER

- ½ bbq worst
- gemarineerde kipfilet ½
- scampi brochette
- lamskotelet
- steak

GOESTING

- scampi brochette
- barbecueworst
- gemarineerde kipfilet ½
- steak

VEGGIE

- Berloumi brochette
- wrap met cheddar & groentjes
- veggie burger
- groentenspies

GENIETS

- ½ entrecote
- lamskotelet
- scampi brochette
- gemarineerde kipsaté

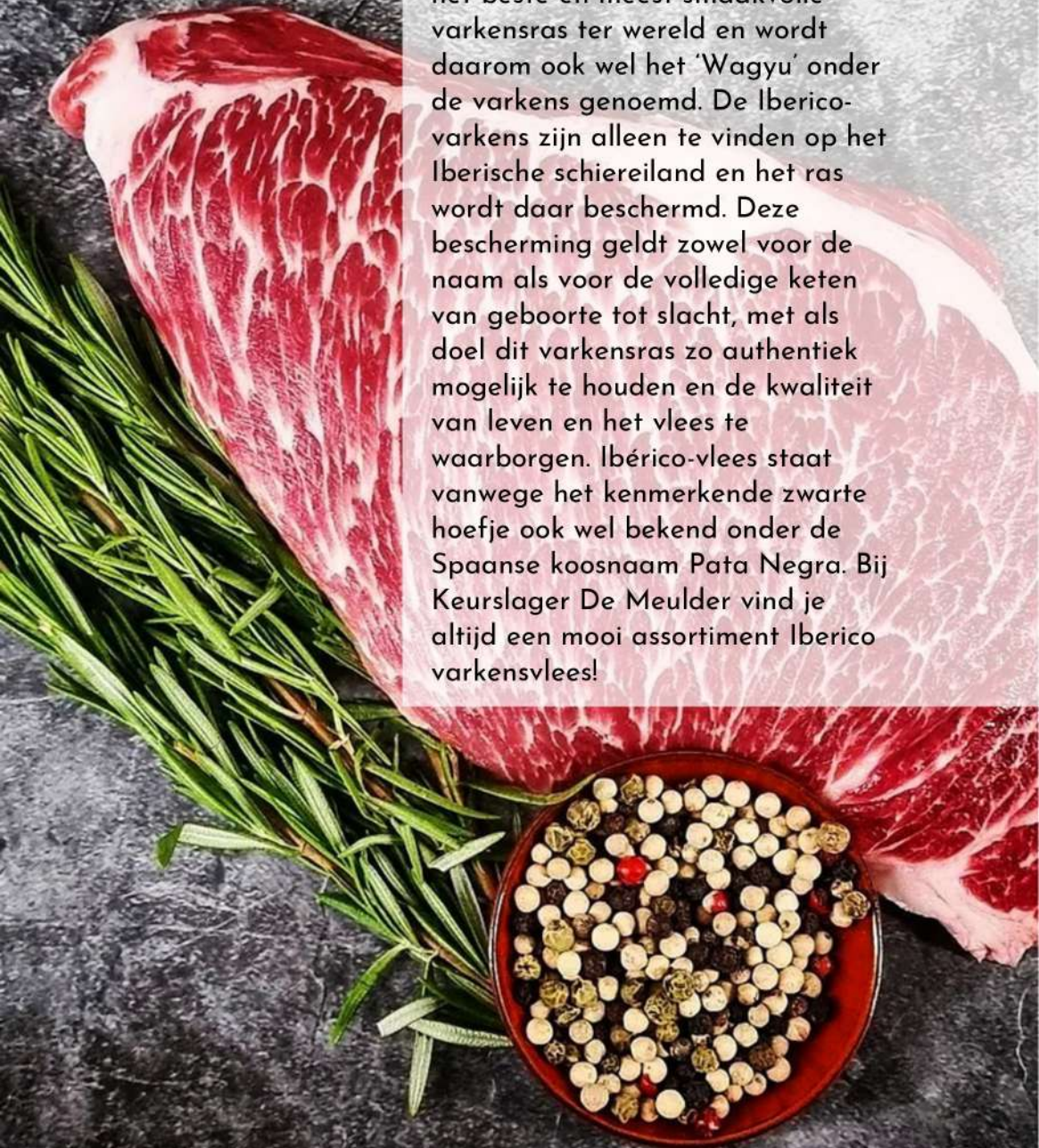
PLEZIER

- barbecueworst
- gemarineerde kipfilet ½
- steak



Iberico varkensvlees

Het Iberico-varken staat bekend als het beste en meest smaakvolle varkensras ter wereld en wordt daarom ook wel het 'Wagyu' onder de varkens genoemd. De Iberico-varkens zijn alleen te vinden op het Iberische schiereiland en het ras wordt daar beschermd. Deze bescherming geldt zowel voor de naam als voor de volledige keten van geboorte tot slacht, met als doel dit varkensras zo authentiek mogelijk te houden en de kwaliteit van leven en het vlees te waarborgen. Ibérico-vlees staat vanwege het kenmerkende zwarte hoefje ook wel bekend onder de Spaanse koosnaam Pata Negra. Bij Keurslager De Meulder vind je altijd een mooi assortiment Iberico varkensvlees!





**GA JIJ OOK GRAAG TOT DE
KERN VAN PERFECTIE?**

Perfect gegaard vlees met een kernthermometer!

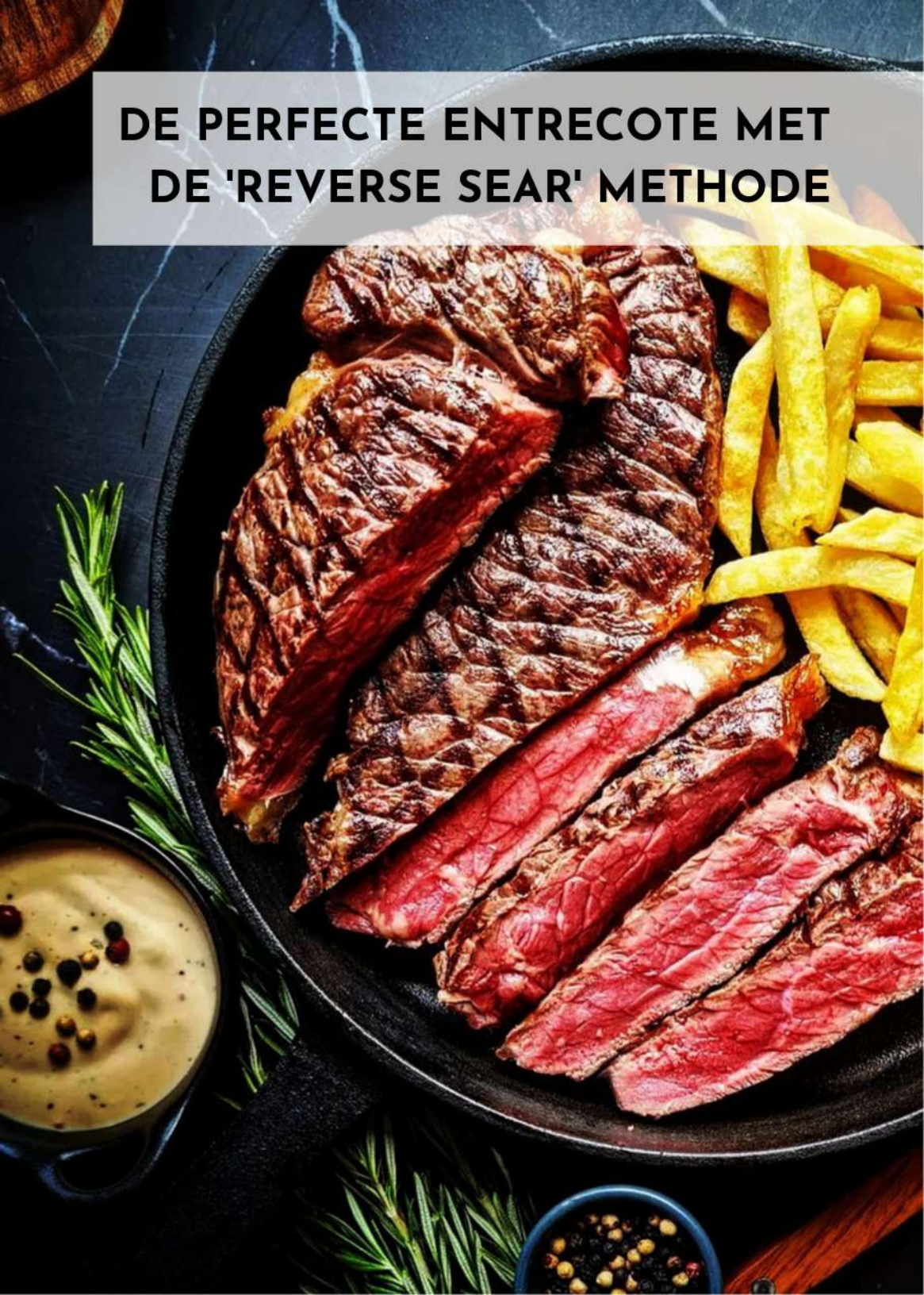
Een kernthermometer geeft de kerntemperatuur van je gerecht weer. Door een metalen 'naald' (de probe) in het dikste deel van een stuk vlees of vis te schuiven kan je de temperatuur op het digitale scherm volgen.

Het meten van de kerntemperatuur is zeer belangrijk omdat je dan perfect weet op welk exact moment een stuk vlees of vis van de grill mag en voldoende is gegaard om te serveren. Zonder een kernthermometer is het al snel heel moeilijk om keer op keer een perfect gegaard gerecht aan je gasten te presenteren. Uiteraard heeft elk soort vlees of vis een verschillende gaartijd, raadpleeg daarom het overzicht van de kerntemperaturen om te weten wanneer je gerecht van de rooster kan:

	bleu	saignant	à point	bien cuit
rund/lam (alle steak, lamsfilet, lamskotelet)	48 - 50	50 - 53	53 - 56	56 - 60+
lamsbout	/	/	/	65
varken (kotelet, haasje, gebrad)	/	58 - 60	60 - 64	70
pulled pork/lam & spareribs	/	/	/	85
hele kip	/	/	/	75 - 85
kipfilet, kalkoen, parelhoen	/	/	/	72 - 75
eendenborst	/	60 - 62	62 - 65	75



DE PERFECTE ENTRECOTE MET DE 'REVERSE SEAR' METHODE



DE 'REVERSE SEAR' METHODE

Dit is een ideale methode voor een barbecue met deksel, of een oven kan ook als vervanging dienen indien je een open barbecue hebt. De naam zegt het zelf: je laat het vlees eerst 'low & slow' tot de juiste kerntemperatuur komen, om het dan pas een mooi korstje te geven op de barbecue (of in de pan). Met deze techniek kan je een perfect egale garing van je vlees krijgen, mét dat mooie korstje aan de buitenkant. Ideaal voor dikkere stukken vlees.

Kruid je vlees op voorhand met (grof) zout. Peper (liefst van de molen) voeg je pas net voor het serveren toe, want peper kan verbanden en zo een bittere smaak geven.

Bereid je barbecue voor met 2 zones: een deel met hete kolen (de directe zone) en een deel zonder kolen (de indirecte zone). Mik op een barbecue temperatuur van ongeveer 100 graden, met gesloten deksel. Kruid het vlees langs alle kanten, steek de probe met de punt in het dikste deel van het vlees en leg het op de rooster boven de indirecte zone, weg van de kolen. Probeer tijdens de hele garing de temperatuur van de gesloten barbecue rond de 100 graden te houden. Wanneer de gewenste kerntemperatuur is bereikt haal je het vlees van de rooster en laat je het nog een tiental minuten rusten, onafgedekt.

Tijdens het rusten van het vlees kan je indien nodig de directe zone van je barbecue opnieuw wat heter stoken. Na het rusten geef je het stuk vlees nog een mooi korstje, denk eraan: het vlees is al volledig gegaard, we willen enkel dat lekkere barbecue korstje!



U vraagt, wij snijden

Naast onze barbecue pakketten kan je bij ons natuurlijk ook terecht voor een ruim barbecue assortiment! Onze toog is altijd mooi gevuld en je kan ook bestellen via onze webshop.

Heb je toch nog iets anders op het oog? Wij kunnen zo goed als alles wat je maar wenst bestellen én versnijden naar jouw wensen. Ook bieden we heel wat vegetarische alternatieven aan.


Aarzel dus niet om ons te bellen, mailen, of iemand van ons enthousiast team aan te spreken in de winkel.






Keurslager De Meulder
Bredabaan 443 - 2930 BRASSCHAAT
03/651.86.08 - 0478/350.167
www.keurslager-demeulder.be
info@keurslager-demeulder.be

ma, di, woe, vrij: 08:00u - 18:00u
donderdag: GESLOTEN
zaterdag: 08:00u - 17:00u
zondag: 08:00u - 12:30u

 @keurslagerdemeulder

 Keurslager De Meulder