

Friesche Ambachtelijke
SLAGER

Bewaartips

Zet het vlees direct na thuiskomst in de koelkast of vriezer. Wanneer u het vlees dezelfde of de volgende dag gebruikt, kan het in de koelkast.

Haal ingevroren vlees de avond van te voren uit de vriezer en laat het in de koelkast ontdooien.

Houd het vlees zo lang mogelijk in de koelkast. Zo voorkomt u dat het vlees, wat 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.

Goed bakken is belangrijk!

Zorg er altijd voor dat het vlees goed gebakken is. Ga hierbij uit van onderstaande volgorde en let goed op de kleur:

1. Rundvlees (biefstuk) rosé/rosé
2. Kalfs/lamsvlees en spiezen rosé/gaar
3. Varkensvlees en papilottes helemaal gaar
4. Voorgegaarde producten zoals worstjes, spareribs en kipproducten

Tips voor een geslaagde barbecue

Steek de barbecue tijdig aan, tenminste 1 uur van tevoren.

Leg een bergje houtskool in de barbecue. Daartussen plaatst u aanmaakblokjes die u vervolgens aansteekt. Wanneer de houtskool goed gloeit kan het over de barbecue worden verspreid.



Wanneer de vlammen zijn gedoofd en de houtskool of briketten bijna grijs kleuren, heeft de barbecue de juiste hitte bereikt om het vlees perfect te grillen.

Voeg tijdig nieuwe kolen toe, dan hoeft u de barbecue niet opnieuw aan te steken.



Geef het vlees de tijd om bruin te worden. Teveel omdraaien is niet goed.



Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken, blijft het vlees sappiger.

Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat u het roostert.

Strooi van te voren nooit zout op het vlees, er verschijnt vocht, wat het bruin worden bemoeilijkt.



Gebruik een tang (dus geen vork). Hierdoor blijven de vleessappen bewaard.

Trek het vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, het gaat vanzelf los.

Slagerij M. de Boer

Hoofdstraat 14-16, 8723 BH Koudum
telefoon (0514) 52 13 29, www.slagerijmdeboer.nl

Friesche Ambachtelijke
SLAGER

Friesche Ambachtelijke
SLAGER

Het is weer barbecuetijd!

Slagerij M. de Boer

Hoofdstraat 14-16, 8723 BH Koudum
telefoon (0514) 52 13 29, www.slagerijmdeboer.nl

Ons barbecue-assortiment

Kant-en-klare barbecue pakketten, waarbij wij ook aan de kleine eters hebben gedacht. Zo kan voor groot en klein uw barbecuefeest een echt feest worden!

Pakket 'Kids' **4,50 p/p**
Hamburger - Barbecueworstje -
Golfstick - Satéstokje

Pakket 'Vegetarisch' **5,95 p/p**
4 soorten

Pakket 'Populair' **7,50 p/p**
Hamburger - Barbecue worstje
Shaslick/Hawaiïspies - Saté (2 stokjes)
Gemarineerd Filetlapje



Barbecuepakketten naar wens...

Heeft u iets te vieren en wilt u gaan barbecueën met meer dan 10 personen, dan kunnen wij een pakket naar wens voor u samenstellen. Zo compleet als u het wilt. Bijvoorbeeld inclusief vlees naar keuze, sausjes, salades, brood, kruidenboter, bestek... wat u wenst. Wij nemen graag de uitgebreide mogelijkheden met u door die wij u kunnen bieden. Wij zorgen ervoor dat er iets bijzonders op tafel komt, want een lekkere barbecue is onze specialiteit.

Pakket 'Deluxe' **12,50 p/p**
Gemarineerde ribeye - Megaburger
Varkenshaasspies - Pepersteak (biefstuk)

Pakket 'All-in' **12,50 p/p ***
Hamburger - Barbecue worstje
Shaslick/Hawaiïspies - Saté (2 stokjes)
Gemarineerd Filetlapje

* Inclusief opgemaakte salades
(scharrel + rundvleessalade en een frisvers salade)
4 verschillende sauzen, Vers gesneden vruchten
Stokbrood + kruidenboter

Los te bestellen of zelf samen te stellen uit ons assortiment;

Stenen borden met echt bestek € 0,50 p/p
Plastic borden met plastic bestek € 0,50 p/p

Gas barbecue huren (voor het gas) € 15,-
Schoonmaakkosten € 10,-

Bezorgen binnen Koudum gratis
Bezorgen buiten Koudum € 7,50
Bezorgen op zondag binnen en buiten koudum € 7,50

Namens ons gehele team wensen wij
u een heerlijke en smakelijke barbecuetijd toe