



30 min

Gegrilde côte à l'os en troskerstomaat op de bbq met slaatje van bulgur en quinoa met tomaat en basilicum

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 stuks côte à l'os
- 1 teentje look
- Provençaalse kruiden
- 400 g troskerstomaat
- 100 g bulgur (of couscous)
- 100 g quinoa
- 4 dl kippenbouillon of groentebouillon
- 2 tomaten
- 1 sjalotje
- enkele blaadjes verse basilicum
- olijfolie
- witte wijnazijn

Bereiding

1. Besprenkel de côte à l'os met wat olijfolie, kruid af met peper en zout. Voeg er wat Provençaalse kruiden en look aan toe.
2. Kook de bouillon op, giet op de bulgur en quinoa en laat garen onder deksel gedurende een 10-tal minuten. Laat afkoelen.
3. Snij de tomaat in blokjes en snij het sjalotje fijn. Doe bij de quinoa en bulgur. Voeg wat olijfolie en witte wijnazijn toe. Kruid af met peper en zout. Meng er op het laatst de fijngesneden basilicum bij.
4. Kruid de troskerstomaatjes met peper en zout en besprenkel met olijfolie. Bak ze in een pan of op de BBQ.
5. Grill de côte à l'os volgens de gewenste bakwijze.



BBQ RECEPTEN:



Omgekeerd grillen in twee zones voor dikke stukken vlees

Deze methode is perfect voor stukken vlees van minimaal 2 vingers dik. Wat heb je nodig? Een barbecue mét deksel en een kernthermometer.

Voor het 'omgekeerd grillen' of de Reverse Sear techniek deel je je barbecue op in twee zones. Een directe zone, waar de hete kolen liggen en een indirecte zone zonder kolen. Je gaart het vlees langzaam op lage temperatuur (indirecte zone) tot een kerntemperatuur van 45°C à 50°C. Je haalt het vlees van de barbecue en laat het op een snijplank losjes afgedekt onder folie een paar minuten rusten. Ondertussen stook je de kolen weer goed op. Dep het vlees droog met wat keukenpapier en grill het aan beide kanten op de directe zone tot een mooi goudbruin korstje. Haal het vlees van de barbecue en laat eventjes rusten. Geniet van een heerlijk sappig stukje vlees.



SUGGESTIES

KINDER BBQ

€ 6,25 / pers.

› Chipolata, kippenboutje en onze kids koude groenten

BBQ KLASSIEK

€ 15,50 / pers.

› BBQ-worst, ½ rib gemarineerd, spek van het huis, kip lolly, koude groentekrans, koude sausjes, aardappelsalade en pastasalade

BBQ KEURSLAGER

€ 20,50 / pers.

› Scampibrochette, witte pens, kipsaté, grillspek van het huis, gemarineerde steak maison, koude groentekrans, aardappelsalade, pastasalade en koude sausjes

DEGUSTATIE BBQ

€ 21,50 / pers.

› Scampispie, kiplolly, steak, lamskotelet, spie van varkenshaasje, BBQ-worst, koude groentekrans, aardappelsalade, pastasalade en koude sausjes

BBQ TOPPER

€ 31,00 / pers.

› **Hapjes:** scampispie, kip apero en spekfakkel
› **Voorgerecht:** papillot van zalm met fijne groentjes, stokbrood en boter
› **Hoofdgerecht:** côte à los gekruid van de chef, kiplolly en ribbetjes, koude groentekrans, koude sausjes, champignon of bearnaisesaus, aardappelsalade en pastasalade



ZOMERfeesten BBQ

Tijd voor de BBQ

Samen met vrienden en familie genieten van de zon en de buitenlucht, en lekker eten van je Keurslager. Of je nu gaat voor een casual of voor een formele barbecue, de smaken en geuren zorgen voor een gezellige sfeer.

BBQ HAPJES

- | | |
|--|-----------------|
| › BBQ chicken wings | € 8,00 / 10 st. |
| › Spie gemarineerde scampi | € 1,75 / st. |
| › Spie balletjes brochette | € 1,30 / st. |
| › Kipfakkel | € 1,30 / st. |
| › Kalkoenfakkel | € 1,30 / st. |
| › Spekfakkel | € 1,35 / st. |
| › Mini varkenssaté | € 1,30 / st. |
| › Mini kipsaté | € 1,30 / st. |
| › Pipo worst | € 1,30 / st. |
| › Vulkaantje (witte pens met kaas en spek) | € 2,50 / st. |

TAPAS

TAPASPLANK 'KEURSLAGER'

€ 25,00 / plank (2 personen)

› Assortiment van huisbereide vleeswaren

TAPASSCHOTEL 'KLASSIEK'

€ 44,00 / schotel

› Assortiment van fijne charcuteriesoorten, aangevuld met kaasbloempjes, tapenades en olijfjes

TAPASSCHOTEL 'BOURGONDISCH'

€ 42,00 / schotel

› Grillworst, droge worst, kaasblokjes, hoofd vlees met mosterddip, paté met uienkonfijt en gedroogde ham



TAPAS

TAPASSCHOTEL 'DE LUXE' NIEUW!

€ 50,00 / schotel

› Uitgebreide tapas, assortiment apero salami, ham, kaas, tapenade, tomaat - mozzarella, aangepaste koekjes, bruchetta's,

TAPAS PARTY PAN

€ 49,00 / schotel

› Grillworst
› Chicken wings
› Balletje met spek en ui
› Beenham
› Witte pens
› Bijpassende saus

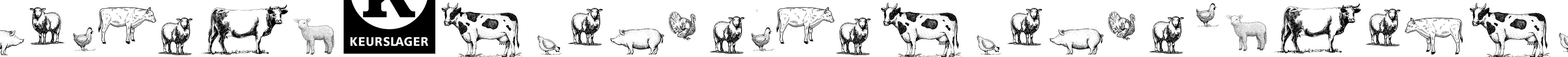
Deze warme tapasschotel plaats je gewoon in de oven of op tafel met de party pan.

Een party pan kan je huren voor € 10 + € 40 waarborg.

TAPAS BBQ SCHOTEL 'TOPPER'

€ 50,00 / schotel

› Assortiment van 10 verschillende BBQ hapjes met bijpassende sausjes, voorzien voor 4 personen. Spekfakkel, scampispie, entrecote burgertje, grillworst, kip apero, pipoworstje, ...



Tips voor veilig barbecueën

- Zorg ervoor dat de barbecue op een stabiele en vlakke ondergrond staat
- Let op de windrichting
- Zorg voor voldoende ruimte rond de barbecue
- Voorzie een emmer water en doeken
- Zet de BBQ uit de buurt van parasols, kussens, tenten
- Gebruik nooit ontvlambare vloeistoffen op je BBQ, maar een barbecuestarter
- Laat BOB bakken
- Hou kinderen en huisdieren op een veilige afstand
- Wacht totdat de houtskool helemaal afgekoeld is voordat je de assen opruimt



Gevulde aardappelen

Gevulde aardappelen zijn perfect voor op de barbecue. Je kan creatief zijn met de vulling en experimenteren met verschillende smaken. Geen zin om zelf aan de slag te gaan? Kies dan voor kant-en-klare gevulde aardappelen bij je Keurslager. De aardappelen zijn gevuld met heerlijke puree en je hoeft ze enkel nog op te warmen op de barbecue. Zo heb je in een handomdraai een lekker bijgerecht voor bij je gegrilde vlees of vis.

BBQ ASSORTIMENT

BBQ WORSTEN

- › Chipolata
- › Witte pens
- › Merguez
- › BBQ-worst
- › Kippenworst
- › Chipolata met tuinkruiden
- › BBQ pens

VARKENSVLEES 'GUSTO' HET ZUIDEN VAN BIJ ONS

- › Varkensbrochette
- › Varkenshaasjesbrochette
- › Balletjesbrochette 'TOPPER'
- › Gemarineerd spek
- › Gemarineerde ribben vers
- › Gemarineerde ribben voorgedaard
- › Grillspek van het huis
- › Casselrib huisbereid
- › Mignonette met spek

KIP

- › Kipsaté
- › Kippenbout voorgedaard
- › Kalkoenhaasje gemarineerd
- › Kip lolly

RUNDSVLEES

- › Gemarineerde steak maison
- › Rundersaté
- › Entrecote burger
- › Côte à l'os natuur of gekruid
- › Côte à l'os gerijpt met been
- › Cowboysteak

Tijdens de BBQ periode voorzien we ook verschillende andere rassen zoals Hereford, Simmental, Ierse rib eye, Scottone, ... Vraag er gerust naar.

LAMSVLEES

- › Lamskotelet
- › Lamskroontje
- › Lamsbrochette

VIS

- › Scampibrochette
- › Papillot van zalm
- › Papillot van tongfilet

VEGGIE

- › Groenteburger
- › Mini veggie burgers (8 stuks = 2 x 4 smaken)
- › Fakkellood

GARNITUREN

- › Koude groentekrans € 4,20 / pers.
Sla, wortel, boontjes, tomaten en witte kool v/h huis
- › Kids koude groenten € 1,95 / pers.
Sla, tomaat, wortel
- › Aardappelsalade € 2,00 / pers.
- › Pastasalade van het huis € 2,00 / pers.
- › Bakpatatjes € 2,50 / pers.
- › Rozemarijn patatjes € 3,20 / pers.

Bijpassende koude sausjes:

- › mayonaise, cocktail, tartaar, ...

Bijpassende warme sausjes:

- › champignonsaus, Provençaalse saus, bearnaisesaus, pepersaus, ...

Steeds te verkrijgen vraag er gerust naar, ook in onze wandkoeling.

Groenten grillen

Groenten grillen op de BBQ wint aan populariteit. Veel gebruikte groenten om te grillen zijn courgette, aubergine, paprika en ui. Het is belangrijk om de groenten vooraf te marinieren in olie en te kruiden voor extra smaak. Deze bereiding is simpel en zorgt voor een heerlijke smaak en knapperige textuur. Maar groentespiesjes zijn net zo makkelijk.



Hoe bak je vlees perfect?

1. Het vuur moet heet zijn, zonder vlammen.
2. Schroeï eerst de buitenkant dicht langs beide zijden.
3. Draai het vlees regelmatig om tot de gewenste bereiding bereikt is.
4. Prik niet in het vlees met een vork, want dan ontsnappen alle sappen uit het vlees, samen met de smaak.
5. Kruid net voor het serveren met peper en zout.

Kerntemperaturen

Bleu: 45° C

Saignant: 50° C

À point: 60° à 65° C

Bien cuit: +70° C



HAMBURGERPARTY

HAMBURGERPARTY DELUXE

€ 15,40 / pers.

- › 5 verschillende mini burgers (entrecoteburger, kaasburger, pitaburger, ajuinburger, hamburger)
- › 5 mini broodjes
- › 4 soorten sausjes
- › Sla, tomaat, verse ui en Bicky uitjes
- › Augurk, spek reepjes en sneetjes kaas

HAMBURGERPARTY KLASSIEK

€ 14,40 / pers.

- › 5 mini entrecoteburgertjes
- › 5 mini broodjes
- › 4 soorten sausjes
- › Sla, tomaat, verse ui en Bicky uitjes
- › Augurk, spek reepjes en sneetjes kaas

Bak de hamburgertjes aan tafel op een bakplaat of op de BBQ. Stel zelf jullie hamburgerbroodje samen met de bijpassende garnituren en sausjes. Leuke formule voor jong en oud!



KOUDE BUFFETTEN

VLEESBUFFET

€ 19,95 / pers.

- › Rosbief, vleesbrood, Ardeense salami, Gandaham met meloen, paté van het huis met uienkonfijt, gebakken kippenbout met vers fruit, gevulde tomaat met vleessalade, gevuld eitje, ham met asperge, perzik met kipsalade, verse groentjes, koude sausjes, aardappelsalade en pastasalade

FEESTBUFFET

€ 27,45 / pers.

- › Gepocheerde zalm, tomaat met grijze garnaltjes, perzik met tonijn, gevuld eitje, gerookte zalm en forelfilet, varkensgebrad, notensalami, hamrolletje met asperge, kippenwit van het huis, Gandaham met meloen, verse groentjes, koude sausjes, aardappelsalade en pastasalade

VISFESTIJN

€ 29,95 / pers.

- › Gepocheerde zalm, gerookte makreelfilet, zalm en forelfilet, tongrolletje, tomaat met grijze garnaltjes, perzik met tonijn, eitje gevuld met krab, scampispiesje, verse groentjes, koude sausjes, aardappelsalade en pastasalade

- › Koud schotelbord vlees € 14,50 / pers.
- › Koud schotelbord vis & vlees € 16,50 / pers.
- › Koud schotelbord vis € 17,00 / pers.

- › Bord en bestek kan je steeds huren. € 1,50 / pers.

Bereiden van vis

Vis wikkel je eerst in aluminiumfolie (papillot) en leg je zo op de grill. Zorg ervoor dat de vis goed gekruid is, en voeg wat verse kruiden zoals rozemarijn, tijm of dille toe. Vouw de papillot goed dicht, maar niet te strak, zodat de lucht ruimte heeft om te circuleren.

