

De eetwinkel



van het Heuvelland

2019



**BARBECUE**

**FOLDER**

**LOVE TO GRILL**

## BBQ assortiment



Specialiteiten



\* **Haas op stok:** malse varkenshaasoestertjes gemarineerd met een krokante marinade en omwikkeld met spek. Twee of drie oestertjes aan een stok. P. 100 gram € 2,29

\* **kip gamba spies:** malse kiphaasjes omwikkeld met spek P. stuk € 2,39

\* **Souflaki stokjes:** malse stukjes iets doorregen varkensvlees gekruid met souflaki kruiden en griekse olie. P. 100 gram € 1,78

\* **Brochette Espagnole:** heerlijke delicatessen uit Spanje. Blokjes ossehaas gemarineerd met marinade Espagnole afgewisseld met voorgedaarde Scampi's gemarineerd met lemon-pepper marinade. Dit geheel op spies met stukjes groene paprika en rode ui. P. stuk € 3,95

\* **Reuzenspies:** Een heerlijke spies gemaakt van malse blokjes kipfilet gemarineerd met honing-mosterd marinade afgewisseld met blokjes varkenshaas gemarineerd met franse tuinkruidenmarinade en gemarineerde blokjes malse kogelbiefstuk gemarineerd met mediterrane marinade. Dit geheel op een stok afgewisseld met paprika en rode uien. P. stuk € 3,99

\* **Kip shaslick:** stukjes kipfilet met paprika en ui P. stuk € 1,89

Natuurlijk leveren wij ook bijpassende wijnen en wijnadvies



## BBQ-worstjes:



\* **Gemarineerde mini bbq-worstjes (kinder worstjes):** heerlijke mini bbq-worstjes gemarineerd met een zachte marinade, ideaal voor de kinderen of als worstje bij een tapas BBQ. Verpakt per 5 stuks. P. pakje € 2,98

\* **Gulpener grillworstjes:** licht gerookte bbq-worstjes met toevoeging van gulpener grove mosterd. Verpakt per 3 stuks P. pakje € 3,49

\* **BBQ weisswurst:** de echte Duitse bbq worstjes. Het lekkerst met een paar kleine inkepingen voor het grillen maken. Verpakt per 3 stuks. P. 100 gram € 1.29

\* **Currywurst:** volgens Duitse receptuur P. 100 gram € 1.29

\* **Kalkoen merquez worstjes:** mager gekruid kalkoengehakt met mergeuz kruiden P. 100 gram € 1,69

\* **Lams merquez worstjes:** pittig gekruide lamsworstjes in smalle darm uitgevuld. Rolletjes van ongeveer 150-200 gram. P. 100 gram € 1,99

Voor een geslaagde BBQ

# Vis en vegetarisch



\* **Gemarineerde scampi's:** 10-12 scampi's op stok met een pittige Spaanse knoflook marinade. P. stokje € 2,39

\* **Verse zalmfilet:** (in alufolie) met vismarinade lemon pepper 100 gram € 2,59



\* **Champignon-knoflook spies:** champignons op stok omwikkeld met doorregen spek en gemarineerd met spaanse knoflook marinade. P. stuk € 2,11

\* **Vegetarische groentespies:** van diverse gemarineerde groenten op stok. P. stuk € 1,72

\* **Kabouterhuisspies:** gemengde champignonspies afgewisseld met paprika gemarineerd met een provencaalse marinade. P. stuk € 1,65

\* **Aardappelspies:** dit vegetarisch spiesje is gemaakt van voorgegaarde krielaardappeltjes gekruid met grillkruiden. P. stuk € 1,00



# Rauwkost salades

Uit eigen keukens



- \* **Tomaat broccoli salade:** heerlijke roma tomaten, cherry tomaatjes en stukjes broccoli in een cocktailsaus.
- \* **Bloemkool broccoli salade:** radijs, rode ui met bloemkool en broccoli in een frisse dressing.
- \* **Witte kool salade:** perzik, ananas, bieslook en witte kool in een romige dressing.
- \* **Griekse witte kool salade:** witte kool, olijven, echte feta kaas, rode ui, paprika en tomaat in een Griekse dressing met tsasiki.
- \* **Farmer salade:** mix van diverse soorten groenten in een dressing van saladecrème
- \* **BBQ salade:** mix van komkommer, maïs, tomaat, rode ui, paprika groen-rood en geel in een kruidendressing.
- \* **Elzasser witte kool salade:** witte kool, verse ananas stukjes en uitgebakken hamreepjes in een frisse dressing.
- \* **Fitness salade:** spirelli in een kruiden vinaigrette met cherry tomaatjes, kipfilet en lente uitjes.
- \* **Italiaanse pasta salade:** penne in een dressing van 4 soorten kaas en lente uitjes.
- \* **Ouderwetse koude schotel:** zoals wij die alleen maar maken volgens oud familie recept
- \* **Aardappelsalade:** sjalotjes, aardappelblokjes en peterselie in een romige salade crème.  
Koude schotel en aardappelsalade

# Stukken rundvlees voor de barbecue

## Australisch Black Angus

### Ribeye/ribroast

100 gram € 4.25



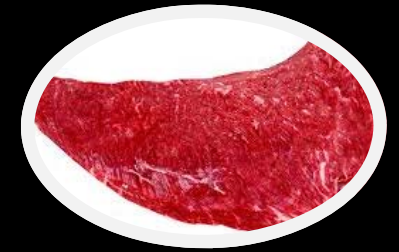
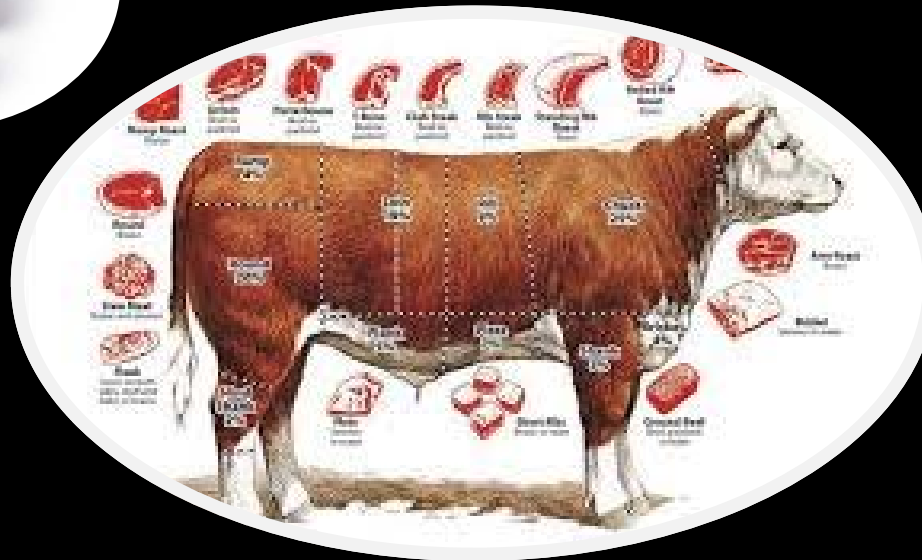
### Striploin/entrecôte

100 gram € 3.98



**Flatsteak: mals stuk uit de schouder aan het stuk een delicatessen op de barbecue !!**

100 gram € 2.99



**Bavette:** uitstekend geschikt om aan het stuk te grillen omdat het vlees dooregen is .

250 gram € 8.25



**Picanha of staartstuk:** Mooi stuk rundvlees, met een dikke vetrand. Runderstaartstuk is het makkelijkste stukje vlees van de rund. Het is een soort rosbief maar dan met een dikke rand vet. Deze laag vet aan het vlees zorgt voor een heerlijke smaak.

100 gram € 2.89

# Specialist in



# Dry-Aged beef



**Dry aged ribeye**

**100 gram € 3.99**



**Tomawhak steak**

**100 gram € 2.99**



**Maminha**

**100 gram € 1.69**



**Dry aged côte de boeuff**

**100 gram € 3.29**



**Dry aged entrecôte**

**100 gram € 3.98**



**Vraag in de winkel naar het actuele aanbod Dry-Aged rundvlees. Wij adviseren u graag over bereiding en grilltips voor dit speciale rundvlees**



## Specialiteiten en grote stukken vlees van varkensvlees voor de BBQ

LIVAR Ribeye of ribroast

100 gram € 2.29



**Varkens entrecôte:**  
heerlijk stukje varkensvlees van Duroc D'olives met een klein vetrandje. Naturel of gemarineerd

100 gram € 1.59

**Duroc D'olives traiteurrollade** (rollade van filet en buik) gemarineerd met rozemarijn, zeezout en zwarte peper en gevuld met groene kruiden (bereidingstijd 2.5 uur). Heerlijk om direct/indirect te garen.

100 gram

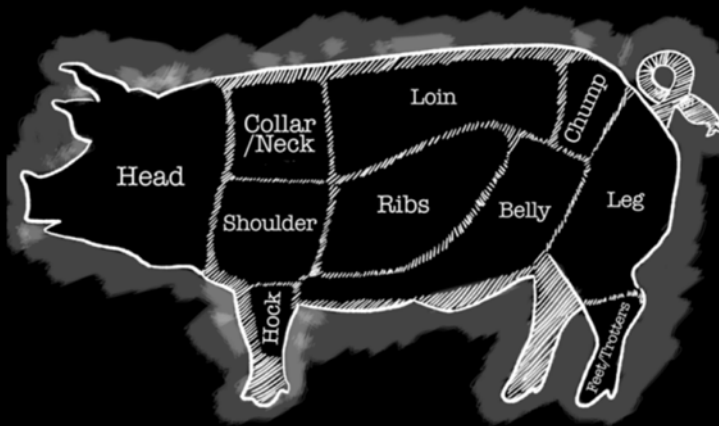
€ 1.49



**Duroc D'olives rack:** aan het stuk in de oven of BBQ, of in plakken in pan of grill

100 gram

€ 1.49



**Gepekeld procureur :**  
voor Pulled Porc

Voor indirecte garing

100 gram €



**Duroc D'olives hele varkensschouder** gepekeld en gekruid heerlijk om indirect te garen. 100 gram € 0.69

Alleen op bestelling



**Antonius gebraad:** voorgegaarde procureur van het LIVAR varken

100 gram € 1.98





# Spelregels



**Alles wordt in bakjes en op schaaltes verpakt zodat thuis alles makkelijk gekoeld kan worden.**

**Tijdig bestellen: voor grotere groepen aub 3 dagen van tevoren bestellen.**

**Bestellingen kunnen alleen afgehaald worden.**

**Wij zijn specialist in grote stukken vlees voor de BBQ, voor een goed advies over bereiding en een lekker stuk vlees bent u bij ons aan het juiste adres.**

**Alleen verkoper voor het Heuvelland van DubbelDoel koeien van Heijdra vleesvee. Dry aged entrecôte, ribeye, tomawhak steaks, house steaks en DubbelDoel burgers.**

**Specialist in Dry Aged rundvlees afkomstig van boerderijen uit het Heuvelland of van Aberdeen Angus runderen uit Australië (120 dagen grain fed beef)**

**Voor een goed advies over bereidingen op een Green Egg of Kamado BBQ.**

**Rauwkostsalades en vers fruit cocktail alles vers bereid en uit eigen keuken.**

# Barbecue tips



1. De allerbelangrijkste: heb geduld! De meest gemaakte fout bij het barbecuen is het gebrek aan geduld. Het vuur gaat aan en hup, het vlees gaat erop. Wanneer je op kolen barbecuet (echte mannen barbecuen natuurlijk op kolen) wacht dan totdat de kolen mooi grijs zijn geworden. Dat duurt zeker een half uur. Dan pas het vlees erop!
  2. Geef het vlees de tijd om bruin te worden. Teveel omdraaien is niet goed.
  3. Gebruik je gemarineerd vlees? Dep dat dan eerst droog voordat je het op het rooster legt.
  4. Strooi nooit van te voren zout op het vlees; zout onttrekt vocht aan het vlees, het zal minder snel bruin worden door een vochtlaagje op de buitenkant.
  5. Maak verschillende vuurzones in je barbecue. Een heet gedeelte en een minder heet gedeelte. Zo voorkom je dat je vlees aanbrandt.
  6. Bestrijk het rooster regelmatig met olie of marinade. Zo voorkom je dat je vlees aan het rooster blijft plakken.
  7. Gebruik een tang en geen vork om je vlees te keren. Zo blijven de vleessappen in het vlees bewaard.
  8. Barbecuen gaat om vlees. Je komt echter regelmatig tegen dat je bezoekers zich hebben volgepropt met brood en salades voordat het vlees klaar is. Bijgerechten serveer je dus pas wanneer het vlees op het bord ligt.
  9. Gebruik niet van die vieze chemische aanmaakblokjes bij het aanmaken van je vuur. Je blijft ze proeven. Er zijn ook ecologische aanmaakblokjes, zoals de [ECHT® Aanmaak Krullen](#).
  10. Wellicht een overbodige tip, maar we zien het te vaak gebeuren: Gooi geen olie op het vuur! (Dat spreekwoord is niet zomaar bedacht...).
  11. Zet het rauwe vlees niet in de zon naast de barbecue maar hou het zo lang mogelijk in de koelkast. De ingewanden van je gasten zullen er dankbaar voor zijn.
- Wacht niet met het schoonmaken van je barbecue tot de volgende dag. Maak er een gewoonte van om je barbecuerooster schoon te maken als het nog heet is. Hiervoor zijn uitstekende borstels in de handel verkrijgbaar.