



## 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



Friesche Ambachtelijke  
**SLAGER**

## 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.



## Het is weer barbecuetijd!



**Slagerij M. de Boer**

Hoofdstraat 14-16, 8723 BH Koudum  
telefoon (0514) 52 13 29, [www.slagerijmdeboer.nl](http://www.slagerijmdeboer.nl)

**Slagerij M. de Boer**

Hoofdstraat 14-16, 8723 BH Koudum  
telefoon (0514) 52 13 29, [www.slagerijmdeboer.nl](http://www.slagerijmdeboer.nl)



## Ons barbecue-assortiment

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

Vorgegaarde Hamburger	1,00 p/st
Verse runderhamburger	1,40 p/st
Shaslick	1,25 p/st
Hawaiïspies	1,25 p/st
Golfstick	1,25 p/st
Portie varkenssaté (2 stokjes)	1,50 p/st
Portie kipsaté (2 stokjes)	1,50 p/st
Barbecueworstje	1,00 p/st
Vorgebraden kip drumsticks	1,00 p/st

Ook voor vegetarische producten bent u bij ons aan het goede adres, vraag naar de mogelijkheden.

Frans filetlapje	12,00 p/kg
Grieks filetlapje	12,00 p/kg
Gemarineerde speklap	8,90 p/kg
Gemarineerde procureurlapjes	12,00 p/kg
Gemarineerde schouderkarbonade	9,90 p/kg
Vorgebraden spareribs	12,50 p/kg
Entrecote gemarineerd of naturel	22,50 p/kg
Ribeye gemarineerd of naturel	22,50 p/kg
Pepersteak (biefstuk)	22,50 p/kg
Gemarineerde runderschnitzel (biefstuk)	22,50 p/kg
Lamskotelet gemarineerd of naturel	27,50 p/kg

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

Gasbarbecue huren (voor het gas)	15,00
Schoonmaakkosten	10,00
Bezorgen	gratis

**Kant-en-klare barbecuepakketten, 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 'Populair' 7,50 p/p**  
Hamburger - Barbecueworstje - Shaslick/  
Hawaiïspies - Saté (2 stokjes) - Gemarineerde  
schouderkarbonade - Kipdrumstick

**Pakket 'Deluxe' 12,50 p/p**  
**+/- 500 gram**  
Gemarineerde ribeye - Spaans barbecue worstje -  
Gemarineerde lamskotelet - Pepersteak (biefstuk)

**Pakket 'All-in' 12,50 p/p**  
Hamburger - Barbecueworstje - Shaslick/  
Hawaiïspies - Saté (2 stokjes) - Gemarineerde  
schouderkarbonade - Kipdrumstick

Inclusief opgemaakte salades (rundvlees +  
scharrelsalade) - 4 verschillende sauzen - Vers  
gesneden vruchten - Stokbrood + kruidenboter

### 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.

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