

DE ALLERBESTE BURGERS WORDEN DAGELIJKS VERS GEMAAKT WAAR JE BIJSTAAT

Van varkens- en runder- tot kalfs- en lamsvleesburgers, ons assortiment hamburgers bestaat uit wel acht verschillende soorten. Tot de favorieten rekenen we de US burger, de hacheeburger, de grillburger, de Wagyu burger en de Ibericoburger. Die kenmerken zich door een specifieke kruiding en eigen formaat. Aangevuld met diverse broodjes, frietjes, sausjes en garnituur – zoals rucola, olijven, zongedroogde tomaatjes en Parmezaanse kaas – organiseer je in een handomdraai een smakelijke hamburgerparty!



KIDS HAMBURGER- FEESTJE

Zin in een leuk hamburgerfeestje? Nodig al je vriendjes en vriendinnetjes uit om bij Paul je eigen hamburger te maken. En vraag je vader of moeder om die later thuis op de barbecue te bakken.

WORD JIJ DE BURGER-MEESTER VAN DEN HAAG?

De titel 'BURGER-meester van Den Haag' komt toe aan die persoon, die de mooiste en lekkerste hamburger maakt. Wil jij een serieuze poging wagen? Vraag Paul in de winkel om meer informatie. Goed om te weten: de winnende hamburger wordt opgenomen in ons assortiment. Ook ontvangt de winnaar een keramische barbecue!

LEKKER MAKKELIJK: HOTPOT GEVULD MET HEERLIJKE SATEETJES

Paul's party satépot is dé gangmaker op elk feest. Het gaat om een pot gevuld met 50 of 60 gegaarde satéstokjes. Je hoeft thuis alleen nog maar de stekker in het stopcontact te steken. En

dan trakteer jij jouw gasten op een lekker sappig sateetje! Zin in Paul's party satépot? Bestel 'm in de winkel.



Barbecuetips

Een goede voorbereiding is het halve werk!

1. Steek de barbecue tijdig aan, tenminste 1 uur van tevoren.
2. Leg een bergje houtskool in de barbecue. Daartussen plaatst je aanmaakblokjes, die je vervolgens aansteekt. Volg de aanwijzingen op de verpakking van de barbecue/houtskool/aanmaakblokjes. Wanneer de houtskool goed gloeit kan het over de barbecue verspreid worden.
3. Wanneer de vlammen zijn gedoofd en de houtskool of briketten bijna grijs kleuren, heeft de barbecue de juiste hitte bereikt om het vlees mooi te grillen.
4. Voeg tijdig nieuwe kolen toe, dan hoeft je de barbecue niet opnieuw aan te steken.
5. Haal het vlees 1 uur voordat het op de barbecue gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.
6. Bij het opendoen van het deksel van de barbecue ontsnap er warmte. Weersta de verleiding om telkens onder het deksel te kijken.
7. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
8. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken blijft het vlees sappiger.
9. Gebruik een tang of spatel (dus geen vork) om het vlees op het rooster te leggen en om te keren. Hierdoor blijven de vleessappen in het vlees bewaard.
10. Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat je het roostert.
11. Trek vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
12. Op een houtskoolbarbecue moet vlees, dat de meeste hitte nodig heeft, als eerste geroosterd worden. Ga uit van onderstaande volgorde en let goed op de kleur:
1* rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
2* kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
3* varkensvlees en papillottes helemaal gaar (65 graden)
4* voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
13. Verplaats nooit een brandende barbecue.



SM@ECKTHEATER PAUL KRANT

SPECIAL LENTE EN ZOMER

Lees snel verder en...

*Kom alles te weten
over Paul's
barbecuefavorieten*

*Ontdek de meerwaarde
van de keramische
barbecue*

*Maak kennis met ons
barbecueassortiment*

*Ontplooï je tot
BURGER-meester*



ONS GEHAKT IS BEKROOND!

Pas hebben we een oorkonde voor ons rundergehaakt in ontvangst genomen. Dat is door een extern inspectiebureau gekeurd op onder meer kwaliteit, versheid en hygiëne. De uitslag? Een 10! Natuurlijk zijn wij enorm trots op deze beoordeling. Goed om te weten: onze huisgemaakte hamburgers worden ook gemaakt van dit gehakt.



KEURSLAGER

Al 70 jaar
verstand van
lekker vlees

70 JAAR

Dit jaar is het zeventig jaar geleden dat een groep vooraanstaande slagers in Utrecht de Vereniging van Keurslagers oprichtte. Het idee: de handen ineen slaan en samen ambachtelijk en lekker vlees verkopen. Op een verrassende en aantrekkelijke manier. Al gauw sloten slagers vanuit het hele land zich bij de vereniging aan.

Anno 2016 is de vereniging nog altijd springlevend, met rond de 500 aangesloten, zelfstandige slagerijen. Stuk voor stuk bijzondere winkels, met hun eigen specialiteiten en geschiedenis. Wat ze gemeen hebben? Vakmanschap, smaakvolle producten en aandacht voor de klant. Bovendien voldoet elke Keurslager aan hoge professionele eisen. Diverse keuringen en beoordelingen op onverwachte momenten waarborgen de kwaliteit. En dat bepaalt het succes. Vroeger, nu en over 70 jaar nog steeds!



WIJ ZIJN GELUKKIG, WANT HET BARBECUE- SEIZOEN IS WEER VAN START

Want wat is er nu fijner dan met goed gezelschap te genieten van een lekker stukje vlees van de barbecue. Lekker lang tafelen terwijl de zon langzaam ondergaat, of wat te denken van een gezellige barbecue op een zonnige middag in het park? Het kan allemaal, maar waar je de barbecue ook aansteekt, het begint met een goede voorbereiding en natuurlijk het lekkerste vlees! Over dat laatste vertellen we je graag meer. Hier in deze lente- en zomerspecial van de Sm@ecktheater Paul Krant, die volstaat met smaakvolle wetenswaardigheden. Maar ook in onze Keurslagerij kun je terecht met al je vragen en wensen.

*Wij proosten alvast op een
geweldig mooi barbecueseizoen.*



DUURZAAM VLEES SMAAKT GEWOON LEKKERDER

Als je voor onze toonbank staat, dan valt je meteen op dat wij een groot aantal vlees kwaliteiten aanbieden. Om te beginnen het varkensvlees: het grootste deel van het assortiment is afkomstig van varkens uit de Betuwe. Die groeien op in een grote groep. Daarnaast bieden we Iberico varkensvlees aan. Dit varken leeft buiten in de natuur en eet heerlijke eikeltjes (bellota). En dat proef je!

Ons lamsvlees komt uit Nieuw-Zeeland. Hier lopen de lammeren lekker buiten bij hun moeder. Ook de voeding is buitengewoon goed. Het resultaat is fantastisch lekker, mals lamsvlees en lekker lang geroept.

Voor het rundvlees maken we extra veel toonbankruimte vrij. We verkopen dan ook een groot aantal soorten. Het "verbeterd Roodbont" staat bekend als het beste Nederlandse vleesras. We betrekken dit van een vaste mester uit het Groene Hart. Verder hebben we de volgende vleeskeuzes gemaakt:

- Iers rundvlees: deze runderen voeden zich met gras, klavertjes en kruiden
- Black Aberdeen Angus uit Schotland: die groeien volgens een uiterst natuurlijke wijze op
- Black Angus uit USA en Australië: de voeding met granen staat garant voor supermals vlees
- Rubia Gallega uit Spanje: Rubia runderen leven samen in een kudde in het Iberisch gebied



PAUL'S FAVORIET: RUNDVLEES OP DE BARBECUE

Als je Paul vraagt naar zijn favoriete stukje vlees op de barbecue, dan beginnen zijn ogen te glimmen: "Ik kan me geen barbecue voorstellen zonder een goede steak. Dan denk ik aan een T-bone en een Porterhouse steak. Of aan ribeye. Ook ribroast of côte de boeuff doen het altijd goed op de barbecue. Hét voordeel van deze vleessoorten is dat er nog een stuk been inzit. En dat geeft een lekkere smaak aan het vlees. Houd je van een randje vet aan je vlees? Kies dan voor een entrecote of een striploin. Je kunt deze steaks het beste eerst op het vetrandje krokant grillen. En daarna nog even kort beide kanten van het vlees grillen. Smullen maar!"

Zo maak je rundvlees goed klaar

- haal het rundvlees tenminste 1,5 uur van tevoren uit de koelkast. Laat het (uit de verpakking) op kamertemperatuur komen. Slagers spreken wel van 'chambreten'.
- methode 1: gaar het vlees op lage temperatuur tot een kern van ongeveer 50 graden. Bruin het daarna aan de buitenkant op direct vuur. Deze methode staat bekend als low en slow barbecueën.
- methode 2: bereid het vlees kort op hoog vuur en laat het vlees – voordat je het aansnijdt - minimaal 10 minuten 'rusten' in alufolie. Tip: haal het vlees zeker vier tot vijf uur voor de bereiding uit de koeling. Dan is het vlees van binnen al goed op kamertemperatuur en zal het vlees door de hoge hitte snel op de juiste kerntemperatuur zijn. Hierdoor kan jouw heerlijke rundvlees niet verbranden.



BURGERS OP DE BARBECUE

Natuurlijk mag een handgemaakte hamburger niet ontbreken op de barbecue. Belangrijk is dat de hamburger niet te sterk van smaak is. Zo proef je altijd die heerlijke vleessmaak. Ook mag een hamburger – juist bij bereiding op de barbecue – best wat grover van structuur zijn. Dan zet je je tanden tenminste in een echte burger! Om die reden maken wij onze hamburgers van spiervlees met structuur en intramusculair vet. Verder bevatten onze hamburgers uitsluitend natuurlijke specerijen, dus géén E-nummers.



ONTDEK DE MEER- WAARDE VAN DE KERAMISCHE BARBECUE

Weer of geen weer, bij ons staat de Kamado Barbecue altijd aan. Zonder moeite – al na een kwartier is dit type barbecue op temperatuur – bereiden we hierop de lekkerste gerechten. Bakken, braden, grillen of roken? Het kan allemaal met een keramische barbecue!

Alle voordelen op een rijtje

- gebruiksvriendelijk: de keramische behuizing van de keramische barbecue zorgt voor een optimale controle en een geleidelijke warmteverdeling. En dat is handig: je hoeft tussentijds niet bij te vullen. Met één laagje houtskool kun je wel vier tot zes uur zorgeloos barbecueën.
- veilig: met het deksel gesloten op de barbecue creëer je een uiterst veilige barbecuesetting. Daar komt bij dat de buitenkant van een keramische barbecue nooit gloeiend heet wordt.
- sterk: vanwege de uitvoering met keramiek, dat ook wordt gebruikt in de ruimtevaart, is de keramische barbecue prima bestand tegen weer en wind. Bovendien roest keramiek niet.
- eyecatcher: de keramische barbecue is robuust vormgegeven. Een ware blikvanger in de tuin!



ONS BARBECUE ASSORTIMENT

BBQ PAKKETTEN

Pakket populair

- 1x grillburger
- 1x kipsaté
- 1x varkenshaassaté
- 1x speklap (à la minute gekruid)
- 1x sparerib (2 ribjes)

prijs per pakket (ca. 450 gram p.p.)

8⁵⁰

Pakket de luxe

- 1x U.S. burger
- 1x shaslick varkenshaas
- 1x chipolata rundvlees
- 1x varkensfiletlapje à la minute

prijs per pakket (ca. 450 gram p.p.)

9⁵⁰

Pakket culinair

- 1x striploin Uruguay
- 2x lamskotelet (chop)
- 1x kogelbiefstukspies
- 1x varkenshaassaté
- 1x Merquez lamschipolata

prijs per pakket (ca. 450 gram p.p.)

19⁵⁰

Pakket junior

- 1x hamburger
- 1x kipsaté
- 1x chipolata varkensvlees
- 1x kipknops

prijs per pakket (ca. 300 gram p.p.)

6⁵⁰

Pakket vis

- 1x zalmfilet
- 1x garnalenspies
- 1x tonijnsteak
- 1x forel

prijs per pakket (ca. 400 gram p.p.)

dagprijs

STOERE BBQ STEAKS

- T-bone rundersteak
per 700 gram ca. 20,00
- Porterhouse kalfsvlees
per 400 gram ca. 15,00
- ribroast varkensvlees (4 ribs)
per 750 gram ca. 12,50
- lamsrack
per 350 gram ca. 15,00
- striploin Uruguay
per 175 gram ca. 10,00
- USA Flat Iron steak / Topblade
per 200 gram ca. 7,50
- Black Aberdeen Angus ribeye
per 200 gram ca. 10,00
- USA grain fed ribeye
per 300 gram ca. 15,00

VOOR- EN BIJGERECHTEN

Amuselepel

- vitello tonnato
- Belotta- of Serranoham
- carpaccio tapenade
- carpaccio van runderhaas
- Coppa di Parma en Prosciutto di Parma
- tonijn- en zalmzalade

prijs per lepel

2⁰⁰

Kleine slaatjes

- rauwkostsalade, 200 gram 2,00
- Italian pastasalade, 150 gram 1,75
- rundvleesslaatje, 170 gram 1,50
- kartoffelslaatje, 200 gram 3,00
- beenhamslaatje, 150 gram 2,50
- fruitsalade, 150 gram 2,25

Dryaged

3 maanden dryaged rundvlees ribeye uit Spanje, Italië en Oostenrijk

Assorti prijs vanaf

15⁰⁰

Kip of rib?

Heerlijk gegrilde kip of gegrilde sparerib

per stuk

7⁵⁰

per 2 stuks slechts

10⁰⁰

MET GOUD BEKROONDE BARBECUE- WORSTJES

bakje 6 stuks

elke 6^e GRATIS

BUFFETSALADES

- huzarensalade
- rundvleessalade
- kartoffelsalade
- vissalade* (o.a. zalm, forel, garnalen)

prijs per schotel (ca. 2 kg – 8 personen)

75⁰⁰

* 10,00 extra



ONZE BARBECUE- WORST IS MET GOUD BEKROOND

Pas hebben we onze barbecueworst laten keuren door een professionele jury. En die was heel tevreden over de kwaliteit! Zo voldoet onze barbecueworst aan de gestelde criteria voor kleur, samenstelling, geur en smaak. Niet geheel onbelangrijk, ook de 'bite' viel in de smaak! Kortom, onze barbecueworst is goud waard. En

mag deze zomer zeker niet ontbreken op jouw barbecue.

Wil je een keer voorproeven? We zetten de barbecue vast aan!

ZIEN HOE HET MOET?

Check ons YouTube kanaal
www.youtube.com/dekeurslagers



AANRADER: SMOKEHOUSE ALL PURPOSE BBQ RUB

Dit is een geweldige Rub voor de lekkerste Pulled Pork of Amerikaanse Spare Ribs. Paul legt je graag uit hoe je de allerlekkerste "KAMPIOEN" spareribs klaarmaakt!



EXCLUSIEF DEALER SAFFIRE

Ben je toe aan een nieuwe barbecue? Of wil je ook gewoon zo'n geweldig stoere Saffire in je tuin? Kom dan bij ons langs. Als exclusief dealer van het merk Saffire leggen we je graag alle mogelijkheden van deze topbarbecue uit. Een Saffire barbecue is namelijk een oven én een smoker ineen. Als je geluk hebt, dan hebben we de barbecue al aangestoken. En kun je meteen lekker proeven!

Actie: dealerprijs minus 10% in waarde via Keurslager cadeaukaart (tegoedbon). Mét GRATIS boek over de techniek van Kamadokoken.



KEEP IT COOL

Lekker lang tafelen buiten? Zorg dan dat je vlees goed koel blijft. Dat kan super simpel door wat koelelementen uit de vriezen onder je schalen te plaatsen. Of wissel spaarpunten van de Keurslager in voor de Barbecue Cooler van Vacu Vin. Kijk op www.keurslager.nl/cadeaugids



VIES ROOSTER? ZO LOS JE HET OP

Na een barbecue is het rooster schoonmaken vaak niet het leukste werkje. Maar leg het vieze rooster eens een nachtje in een Biotex-sopje. Dan haal je het vuil er de volgende dag zo vanaf met een staalborsteltje.



LETZQ RUB, EXCLUSIEF VERKRIJGBAAR BIJ SM@ECK- THEATER PAUL

Wil je met een écht goede RUB werken? Kies dan voor de LetzQ lijn ontwikkeld door Europees Barbecue Kampioen Peter Bootsma. Deze geweldige RUBS – voor kip, varkens- en rundvlees – zijn exclusief verkrijgbaar in onze winkel.



de lekkerste slager van Leidschenveen