



### Diversen

- BBQ aansteekzakken
- Pochetjes (zakje met servet-mes-lepel-vork)
- Borden

### Geen BBQ? Geen probleem!

Bij aankoop van minimaal € 50,00 aan vlees kunt u een houtskool- of gasbarbecue in bruikleen krijgen.

Voor het gebruik van gas betaalt u € 7,50.

Indien de BBQ vuil wordt teruggebracht, wordt er € 35,00 in rekening gebracht.

Bij onjuist gebruik van onze apparatuur zijn wij niet aansprakelijk voor de gevolgen.

### Bezorgen

Bezorgen is gratis bij besteding vanaf € 50,00 en binnen Spijkenisse.

Bestel en reserveer op tijd!

### Tips voor een topbarbecue!

1. Steek de barbecue minimaal 1 uur van tevoren aan!
2. Leg een bergje houtskool in de barbecue. Plaats daartussen de aanmaakblokjes en steek die aan. Verspreid de houtskool over de barbecue als hij goed gloeit.
3. Zijn de vlammen gedoofd en de houtskool of de brikketten grijs, dan is de temperatuur goed om te beginnen!
4. Hou in de gaten wanneer er nieuwe kolen bij moeten, dan hoeft de barbecue niet opnieuw te worden aangestoken.
5. Haal het vlees een uur voordat het op de barbecue gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen, maar laat het niet in de volle zon liggen!
6. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
7. 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.
8. Trek vlees dat aan het rooster kleeft niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
9. Op een houtskoolbarbecue moet het vlees dat de meeste hitte nodig heeft als eerste geroosterd worden. Ga uit van onderstaande volgorde en let goed op de kleur:
  - 1<sup>e</sup> rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
  - 2<sup>e</sup> kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
  - 3<sup>e</sup> varkensvlees en papillotten helemaal gaar (65 graden)
  - 4<sup>e</sup> voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!



Druk- en zetfouten voorbehouden.  
Prijzen onder voorbehoud.



# Tijd voor BBQ



**Van den Akker, keurslager**

Hadewychplaats 84, Spijkenisse, Tel. 0181-644994  
info@vandenakker.keurslager.nl  
www.vandenakker.keurslager.nl



## Ons assortiment

Dit jaar hebben we een mooi BBQ-assortiment in onze toonbank liggen. Naast de pakketten in deze folder, hebben we ook alle BBQ-spiesjes los voor u. Ook hebben we voor de echte BBQ-specialist mooie grote stukken vlees om in zijn geheel op de BBQ te bereiden.

### BBQ pakket "Kind"

- 2 stokjes kipsaté
- Hamburger
- Kinderspies

### BBQ pakket "Populair"

- 2 stokjes kipsaté
- Shaslick
- BBQ worst
- Hamburger

### BBQ pakket "Super"

- 2 stokjes kipsaté
- Hamburger
- Golfspies
- Shaslick
- Gemarineerd filetlapje

### BBQ pakket "Kip"

- 2 stokjes kipsaté
- Shaslick
- BBQ worst
- Lemongrass spies
- Gemarineerde kipfilet

### BBQ pakket "De Luxe"

- Mixed grill
- Capaccio la spezia
- Lemongrass spies
- Haas op stok
- Griekse spies

### BBQ party All-In

Keuze uit 5 soorten vlees:

- 2 stokjes kipsaté
- Hamburger
- Gemarineerd filetlapje
- Houthakkerssteak
- Golfspies
- Euroburger
- Wave
- Kinderspies
- Shaslick
- BBQ worst
- 2 soorten salade
- 2 soorten saus
- Stokbrood en kruidenboter

### BBQ party All-In de luxe

Keuze uit 5 soorten vlees:

- 2 stokjes kipsaté
- Capaccio la spezia
- Lemongrass spies
- Haas op stok
- Griekse spies
- Biefstuk spies
- Cevapcici spies
- Euroburger
- Crocante
- 2 soorten salade
- 2 soorten saus
- Stokbrood en kruidenboter



*Cadeautip*  
**DE KEURSLAGER  
CADEAUKAART**

*Bekijk onze website*  
**VOOR MEER RECEPTEN**