

B B Q

MAGAZINE VOL INSPIRATIE EN RECEPTEN



AL 80 JAAR AMBACHT
EN TOPKWALITEIT

SAMEN GENIETEN
ROND DE BARBECUE

LOW & SLOW
TECHNIEKEN



8

GEZIN OF FAMILIE

- 4. Meer genieten met minder werk
- 5. Ontdek het assortiment sauzen bij jouw Keurslager
- 7. Drinkjes voor een complete barbecue
- 8. Gorgonzola burger
- 9. Barbecueworst in een pita
- 12. Aziatische kippendij



19

STRAAT OF BUURT

- 16. Een straat vol smaak én gezelligheid
- 18. Zoete gegrilde steaksjes
- 20. Koreaanse steak bites
- 21. Smokey garlic varkensspies
- 22. Smashed tortilla
- 23. Pork belly burnt ends
- 23. Onmisbaar bij de barbecue: een feestelijk drankje



31

LOW & SLOW

- 29. De kunst van het grote stuk
- 29. Extra karakter met rubs en marinades
- 31. Côte de boeuf reverse sear met verse kruiden
- 32. Gegrilde hele bavette
- 33. Geroosterde picanha
- 36. Ontdek meer over barbecuetechnieken



80 JAAR AMBACHT EN TOPKWALITEIT

- 10. 'Hoe vetter, de better' stelt Keurslager Gleis
- 14. Low & slow in Twente met Keurslager Beverdam
- 26. Ambacht met een frisse twist bij Keurslager Jongmans
- 34. Van boerderij tot barbecue: Keurslager Loek van Vliet



EN VERDER

- 6. Ons barbecuevlees door de jaren heen
- 19. Tips & tricks voor een geslaagde barbecue
- 25. Feestje op de borrelplank
- 38. BBQ musthaves
- 39. Puzzel mee en win

80 JAAR VAKMANSCHAP op jouw barbecue

Als ik terugdenk aan mijn jeugd zie ik het nog zo voor me. Ik was 8 jaar toen mijn vader zijn eigen Keurslagerij begon. Ik weet nog hoe trots ik was. Op hem, op de winkel, op het bekende rood-blauwe logo op de gevel. En nu, in 2026, ben ik daar misschien nog wel trotser op. Op hem, maar ook op het merk van de Keurslager. Al 80 jaar lang.

In al die jaren hebben Keurslagers gebouwd aan een merk dat vertrouwen uitstraalt. Dat hebben we bereikt door de inzet, het vakmanschap en het hart van honderden Keurslager-families in heel Nederland. Dáár zit de echte kracht van ons merk.

Al 80 jaar staat de Keurslager voor dezelfde herkenbare kwaliteit. Met een duidelijk gezicht én vooral: eerlijk en goed vlees, met alles wat daarbij hoort. Of je nu in Friesland, Limburg of midden in de Randstad woont: als je bij een Keurslager binnenstapt, weet je waar je aan toe bent. Je komt er voor de mooiste vleesspecialiteiten én het beste advies. Over vlees, maar ook – en misschien wel vooral – over barbecueën.

Want een goede barbecue begint bij de Keurslager. Bij iemand die met je meedenkt. Die je helpt met keuzes maken en inspireert. Welk vlees past bij jouw barbecue? Hoe lang moet het op de grill? Wat is lekker bij dit stukje vlees? Jouw Keurslager helpt met tips over bereiding, smaken en combinaties.

Wat ik persoonlijk belangrijk vind, is dat er een eerlijk verhaal schuilt achter het vlees. Als zelfstandig ondernemer, aangesloten bij de Vereniging van Keurslagers, kiest de Keurslager zelf waar hij of zij het vlees inkoopt. De Keurslager kent de herkomst, de boer en de kwaliteit van ieder stuk in de toonbank. En dat verhaal vertelt de Keurslager graag. Transparant, open en eerlijk. Juist in deze tijd, waarin we steeds meer willen weten wat we eten en waar het vandaan komt.

De dagen worden langer, de zon laat zich vaker zien, het wordt warmer. Hét moment waarop je weer zin krijgt om de barbecue aan te steken. Om met vrienden, familie of burens te genieten van goed eten en van elkaar.

Dit inspiratiemagazine staat vol ideeën, recepten, tips en verhalen om jou te inspireren. Zodat jouw volgende barbecue niet zomaar een etentje wordt, maar een feestje. Met goed vlees, fijne mensen en het vertrouwde vakmanschap van jouw Keurslager.

Veel leesplezier!

Daan Spijkerman

Eigenaar Keurslagerij Spijkerman uit Akkrum en bestuursvoorzitter Vereniging van Keurslagers



“EERLIJK EN
GOED VLEES
EN ALLES WAT
DAARBIJ HOORT.”



MEER GENIETEN

met minder werk

Een geslaagde barbecue hoeft geen groot feest te zijn met ingewikkelde recepten of zeldzame stukken vlees. Integendeel: juist met bekende, veelgebruikte vleessoorten kun je verrassen. Hoe? Door er een slimme, eenvoudige twist aan te geven. Je hoeft geen chef-kok te zijn. Met deze leuke ideeën, geniet je meer met minder werk!

Klassiekers als hamburgers, barbecueworstjes en kippendijen blijven onmisbaar. Met een andere kruiding of slimme combinatie maak je ze elke keer weer bijzonder.

Hamburgers: van standaard naar 'wauw'

De hamburger leent zich uitstekend voor een upgrade. Iedereen kent 'm, bijna iedereen lust 'm, en juist dat maakt de hamburger een perfect startpunt. Met een briochebroodje dat je kort roostert, een stukje blauwe kaas, iets zoets zoals peer,

wat knapperige rucola en walnoten, verandert een gewone hamburger in een burger die zo uit een restaurant zou kunnen komen. Voor jou blijft het overzichtelijk: je grilt de burgers zoals je gewend bent en warmt broodjes en toppings kort mee. Kijk voor een recepttip op pagina 8.

Barbecueworst: basis voor een snel gerecht

Barbecueworstjes zijn misschien wel de meest alledaagse vleessoort op de grill. Ze zijn vertrouwd, betaalbaar en makkelijk te bereiden. Maar ook hier kun je met één

ONTDEK HET ASSORTIMENT SAUZEN BIJ JOUW LOKALE KEURSLAGER

- | | | |
|----------------------------|-----------------------|------------------|
| 1. Keurslager jubileumsaus | 4. Cocktailsaus | 7. Hamburgersaus |
| 2. Barbecuesaus | 5. Truffelsaus | 8. Satésaus |
| 3. Knoflooksaus | 6. Honing-mosterdsaus | 9. Kruidenboter |



“BEKENDE SMAKEN KRIJGEN NIEUWE GLANS ALS JE ZE MET AANDACHT BEREIDT. EEN VLEUGJE CREATIVITEIT IS VAAK GENOEG.”

extra stap het verschil maken. Meng ze bijvoorbeeld met verkruimelde feta, voeg wat citroensap en verse kruiden toe en schep alles in warme pitabroodjes. Zo verandert ‘iedereen krijgt een worstje’ in ‘iedereen pakt een rijk gevuld broodje’. Voor jou nauwelijks extra werk, voor je gasten een totaal andere beleving. Kijk voor het recept op pagina 9.

Bekende kip, met een Aziatische twist

Kippendijen zijn ideaal als je niet de hele tijd boven het rooster wilt hangen. Leg ze in een eenvoudige marinade van sojasaus, limoen, gember en knoflook voor een frisse Aziatische twist. Vraag de Keurslager om de kippendijen alvast in twee of drie stukken te snijden. Zo voorkom je dat ze door het rooster vallen en hoef je thuis alleen nog maar te marinieren. Leg ze op de barbecue aan de zijkant of boven een indirecte zone, waar de hitte lager is,

of gaar ze in pakketjes (papillots) van bakpapier of aluminiumfolie. Het resultaat is vertrouwde kip, maar dan verrassend kruidig en aromatisch. Ideaal voor gasten die graag iets nieuws proeven, zonder dat het ingewikkeld wordt of veel tijd kost. Kijk voor een leuke suggestie op pagina 12.

Minder stress aan de grill

Kijk je zo naar je barbecue – vertrouwde klassiekers gebruiken en ze nét anders kruiden, combineren of serveren – dan wordt gastheer of -vrouw zijn ineens een stuk relaxter. Je werkt met vleessoorten die je kent en met bereidingen die niet ingewikkeld zijn, dus de druk aan de grill neemt direct af. Je weet dat het gaat lukken, omdat je niet hoeft te stuntelen met lastige technieken of kwetsbare stukken vlees. Ondertussen verras je je gasten met spannende marinades,

toppings en combinaties. Zo zet je een tafel neer vol herkenbare smaken met kip, hamburgers en worst, maar dan met een twist.

Samen genieten, zonder poespas

Uiteindelijk draait barbecueën niet om perfecte grillstrepen, maar om samen zijn. Met een paar goed gekozen stukken vlees van de Keurslager, een eigen accent per gerecht en een aantal bijgerechten, zoals een salade of brood, maak je de barbecue compleet. Je hoeft niet groot uit te pakken om indruk te maken. Door het eenvoudig te houden, laat je zien dat je aandacht hebt voor smaak én voor je gasten, zonder het jezelf moeilijk te maken. En juist dan ontstaan die avonden die je wilt onthouden: lekker eten, een ontspannen sfeer en mensen om je heen met wie je graag je zomeravond deelt. 🍷

VAN SPEKLAP TOT PULLED PORK

Ons barbecuevlees door de jaren heen



JAREN 50 - 60

Speklap en karbonade

Rond 1955 is de barbecue nog een nieuwigheid. Vlees komt vooral van de (Keur)slager: speklappen, karbonades, worstjes en soms biefstuk.



JAREN 70

‘Campingvlees’ en saté

Steeds meer Nederlanders trekken met de tent of caravan naar de camping. De barbecue wordt dé makkelijke en gezellige manier om samen te eten. Op het rooster liggen voorgegaarde worsten, hamburgers, gemarineerde speklapjes en satéstokjes.



JAREN 80

Gemarineerd gemak

We zien schalen met barbecuevlees: speklap, hamburger, sjaslied, kippenpoot. Namen blijven Nederlandstalig, maar barbecue-worst en sjaslied worden begrippen.



JAREN 90

Meer keuze, meer kip

Mager vlees wordt een trend. Veel mensen worden bang voor vet in hun eten. Steeds vaker liggen magere vleessoorten, zoals kipfilet en magere biefstuk op de barbecue.



JAREN 2000

Engels op het rooster

De wereldkeuken doet zijn intrede op de barbecue: internationale barbecuestijlen brengen spareribs, entrecote en T-bone op het rooster, in plaats van alleen speklappen en karbonades.



JAREN 2010

Low & slow en pulled

Low & slow wordt populair door de opkomst van de kamado en Big Green Egg. Daardoor blijft het extra mals en vol smaak. Denk aan pulled pork, beef ribs en brisket – die veroveren in korte tijd de Nederlandse barbecue.



2020-2026

Mix van klassiek en wereldkeuken

De barbecue van nu is een mix van klassiek én wereldkeuken. Steeds meer smaken uit andere landen belanden op het rooster. Voor de bereiding gebruiken we rubs en marinades, in plaats van alleen een sausje achteraf.

DRANKJES VOOR EEN COMPLETE BARBECUE

Bij een zomerse barbecue draait het niet alleen om het vlees, maar om het samen genieten: lachen aan tafel, de geur van de grill en een drankje dat erbij past. Wie houdt van volle smaken kiest voor alcoholvrije IPA's of witbieren: krachtig, verfrissend en perfect bij burgers, spiezen of gegrilde groenten.

Liever iets lichts of fruitigs? Denk aan een gekoelde rosé of een kan sprankelende rosé-sangria met vers fruit. Die sluit heerlijk aan bij kip of varkensvlees en geeft elk gerecht een zomerse twist. Ook verrassend:

een witte wijn spritzer met vlierbloesemsiroop en munt – elegant, dorstlessend en nét even anders.

Voor extra verfrissing mogen grote kannen water niet ontbreken, gevuld met kleurrijke combinaties als komkommer-limoen, sinaasappel-basilicum of aardbei-munt. Ze zien er niet alleen feestelijk uit, maar zijn ook ideaal om tussendoor af te koelen. Of maak een pitcher met ijsthee van jasmijn of perzik, eventueel met bruiswater als alternatief voor frisdrank.





GORGONZOLA BURGER *met gegrilde peer, walnoot en honing-mosterdmayonaise*

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 4 runderhamburgers (± 100-125 g per stuk)
- 40 g walnoten, grof gehakt
- 4 briochebroodjes
- 75 g rucola
- 120 g gorgonzola
- 1 el olijfolie
- 2 stevige peren, - Peper en zout in plakken

Voor de honing-mosterdmayonaise

- 150 g mayonaise
- 1½ el grove mosterd
- 1½ el honing
- Peper

BEREIDING - 45 MINUTEN

1. Haal de hamburgers 15 minuten van tevoren uit de koelkast. Meng de mayonaise met de mosterd en honing tot een gladde saus. Breng op smaak met een beetje peper.
2. Verhit de barbecue of grillpan op middelhoog vuur. Bestrijk de plakken peer licht met olijfolie en grill ze in circa 2 tot 3 minuten per kant tot ze zacht zijn en mooie grillstrepen hebben. Zet ze apart.
3. Grill de hamburgers in 3 tot 4 minuten per kant tot medium (of langer naar wens). Leg in de laatste minuut de gorgonzola op de burgers zodat deze licht smelt.

4. Rooster ondertussen de briochebroodjes kort aan de snijkant op de barbecue of in een droge pan. Je kunt de broodjes ook even grillen en ondertussen de hamburgers even laten rusten.
5. Bestrijk de onderste helft van de broodjes met de honing-mosterdmayonaise. Beleg met rucola, en de hamburger met gorgonzola, gegrilde peer en walnoten. Dek af met de bovenkant van het broodje. Serveer direct en geniet ervan!

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 1167 KCAL (4854 KJ).
VET: 86,5 G (WAARVAN 60,3 G ONVERZADIGD). EIWIT: 44,4 G. KOOLHYDRATEN: 50,4 G.



INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

- 4 barbecueworsten (naturel)
- 150 g feta
- 1 citroen, geraspt en uitgeperst
- 60 ml extra vergine olijfolie
- 2 el verse oregano, fijngemaakt
- 4 pitabroodjes
- Peper

BEREIDING - 35 MINUTEN

1. Steek de barbecue aan en verhit tot middelhoog vuur.
2. Grill de barbecueworsten in ongeveer 10 minuten rondom goudbruin. Draai ze regelmatig zodat ze niet verbranden.
3. Verkruiemel ondertussen de feta in een schaalje en meng deze met de citroenrasp, 2 el citroensap, olijfolie en oregano. Meng voorzichtig zodat de feta grof blijft.
4. Verwarm de pitabroodjes kort op de barbecue tot ze zacht en licht krokant zijn.
5. Snijd de worstjes eventueel doormidden en vul de pitabroodjes met de worstjes. Lepel royaal het feta-citroen-mengsel erover.
6. Bestrooi eventueel met extra oregano en versgemalen peper.
7. Serveer dit met een lekkere saus naar keuze. Ontdek jouw favoriet op pagina 5!

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON:
913 KCAL (3800 KJ). VET: 63,3 G (WAARVAN 39,2 G ONVERZADIGD).
EIWIT: 51,9 G. KOOLHYDRATEN: 34,4 G.

BARBECUEWORST IN EEN PITA

met feta, citroen en oregano

KWALITEIT

Bij Keurslager Gleis in Aalten snijden ze al ruim 100 jaar hun eigen vlees en kiezen ze hun dieren zelf uit bij boeren in de Achterhoek. Nu vierde generatie Koen Gleis het roer overneemt, krijgt het familiebedrijf een nieuw hoofdstuk. Maar het fundament blijft hetzelfde: kwaliteitsvlees waarvan je precies weet waar het vandaan komt.

Zodra er een barbecue brandt, wordt hij er als vanzelf naartoe getrokken. Niet alleen om gezellig een biertje te drinken bij het vuur, maar ook om te kijken. Liggen die spiezen niet te lang? Ligt de biefstuk wel direct boven de kolen? "Het is beroepsdeformatie", lacht hij. "Ik kijk altijd meteen hoe het vlees erop ligt en of de temperatuur klopt. Dat gaat vanzelf."

Vier generaties

Keurslager Gleis in Aalten bestaat sinds 1911; Koen is de vierde generatie. Sinds januari 2026 runt hij de zaak samen met zijn oom Paul, nadat zijn vader Michel met pensioen ging. Koen staat in de winkel en werkt achter de schermen aan de modernisering van het bedrijf. Oom Paul doet intussen wat hij al jaren doet: langsgaan bij boeren in de omgeving om het vee persoonlijk uit te kiezen. "Zo hebben we zicht op het hele proces; van de boer tot aan de toonbank."

Complete maaltijden

Bij Gleis doen ze vrijwel alles zelf. Het enige wat ze uitbesteden is het slachten; daarna komt het dier naar de Keurslagerij, waar het wordt uitgebeend, afgesneden en volledig wordt verwerkt. "We hebben een eigen worstmakerij en keuken, met twee koks in vaste dienst. Wat dat betreft zijn we anno 2026 veel meer dan een slagerij alléén. We maken maaltijden, soepen, snacks,



Koen Gleis is de vierde generatie die het roer overneemt en de zaak nu runt met zijn oom Paul.

uit de Achterhoek

doen catering. Eigenlijk hebben we onze klanten voor elk eetmoment van de dag iets te bieden."

Voor ieder wat wils

En het is allang niet meer alleen vlees wat Gleis te bieden heeft; ook vis- en vegagerechten hebben inmiddels een plek veroverd in de toonbank. Koen legt een verse tonijnspies op het rooster en bestrooit hem met furikake: een Japans kruidenmengsel van sesam, zeewier en nori. Even later draait hij de spies om: de buitenkant goudbruin, de binnenkant nog mooi rauw. "Deze spies met Aziatische twist werd vorig seizoen meteen een blijvertje in ons assortiment."

"IDEAAL IS EEN GOED STUK VLEES MET WAT VET EN TIJD OP DE TELLER."

'Hoe vetter, de better'

Koens belangrijkste advies voor de barbecue thuis? "Weet wat je op de grill legt. Een stuk vlees met wat meer zogeheten intramusculair vet is malser, heeft meer smaak en droogt minder snel uit. Intramusculair vet is het vet dat in de spier zelf ligt, tussen of in de spiercellen, en niet als zichtbaar, dik laagje ernaast. In de Achterhoek zeggen we niet voor niets: 'hoe vetter, de better'. En verder: neem de tijd! Een pulled pork heeft acht uur nodig op lage temperatuur. Dat wil je liever niet forceren."

Het hele jaar door

En wie denkt dat het barbecueseizoen pas in het voorjaar begint? Die heeft het volgens Koen mis. "Je kunt het hele jaar door barbecueën. Sterker nog: zelfs op een frisse voorjaarsdag of een rustige winterdag, onder het afdak met de jas aan, is het minstens zo lekker." Koen legt een mooie flat iron steak op de grill: een stuk rundvlees dat uit de sukade (schouder) wordt gesneden en dat de meeste klanten nog niet kennen, maar dat volgens hem geknipt is voor de barbecue. Glunderend: "Je hebt geen excuus nodig, alleen een goed stuk vlees." ❄️



Zelfgemaakte, overheerlijke
PULLED PORK

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- ± 1 kg varkensprocureur
- Rub voor varkensvlees
- Kernthermometer
- Aluminiumfolie

BEREIDING - 8 TOT 10 UUR

1. Haal de varkensprocureur ongeveer 1 uur van tevoren uit de koelkast en wrijf het royaal in met de rub. Laat de kruiden goed intrekken (minimaal 2 uur, maar liefst een hele nacht afgedekt in de koelkast).
2. Steek de barbecue aan voor indirect garen en stel de temperatuur in op 110 °C tot 120 °C, met het deksel gesloten. Plaats een lekbak onder het rooster en leg het gekruide vlees boven de lekbak, weg van de directe hitte.
3. Laat het vlees zo'n 3 uur rustig garen en houd de temperatuur zo constant mogelijk.
4. Haal het vlees van de barbecue en wikkel het stevig in twee lagen aluminiumfolie.
5. Leg het pakket terug op het rooster en gaar het verder, nog steeds indirect, tot de procureur een kerntemperatuur van ongeveer 92 °C heeft bereikt. Reken in totaal op 7 tot 8 uur.
6. Haal het pakket van de barbecue, laat het zo'n 20 minuten rusten in de folie en vang het vrijgekomen vocht op na het rusten.
7. Trek het vlees daarna met twee vorken uit elkaar tot mooie, fijne stukjes en meng het met een deel van het eigen vocht en wat barbecuesaus naar smaak, zodat je sappige, volle pulled pork krijgt.

Tip: serveer de pulled pork in een pitabroodje met coleslaw!

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 450 KCAL (1883 KJ). VET: 25,0 G (WAARVAN 15,7 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 51,0 G. KOOLHYDRATEN: 4,3 G.



AZIATISCHE KIPPENDIJ

in papillot met honing-sojasaus, gember en lente-ui

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 600 g kippendijfilet
- 1 el rijstazijn
- 80 ml sojasaus
- 2 rode uien,
- 3 el honing
- in dunne parten
- 2 el sesamololie
- 4 lente-uitjes,
- 2 cm verse gember,
- in ringen
- geschild en fijn-
- 1 tl chilivlokken
- geraspt (optioneel)
- 2 teentjes knoflook,
- Peper
- fijngehakt

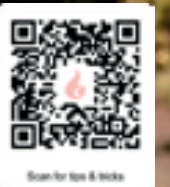
BEREIDING - 75 MINUTEN (INCLUSIEF MARINEREN)

1. Meng de sojasaus met de honing, sesamololie, gember, knoflook, rijstazijn en eventueel de chilivlokken tot een marinade.
2. Snijd de kippendijfilet in grove stukken en meng deze met de marinade. Dek af en laat minimaal 30 minuten marineren in de koelkast. Tip: langer marineren zorgt ervoor dat de smaken nog beter intrekken.
3. Verwarm de barbecue tot 190 °C.
4. Leg per persoon een groot vel bakpapier of aluminiumfolie kruislings neer (papillot). Verdeel de gemarineerde kip over de vellen en verdeel daarover de rode ui en de helft van de lente-uitjes.
5. Vouw de papillotten goed dicht zodat er geen vocht kan ontsnappen.
6. Gaar de papillotten in 25 tot 30 minuten op de barbecue (indirecte garing) tot de kip volledig gaar is. Prik de kernthermometer door het bakpapier heen in het dikste gedeelte. Bij 75 °C tot 85 °C is de kip gaar.
7. Open de papillotten voorzichtig en bestrooi vlak voor het serveren met de rest van de lente-ui.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 380 KCAL (1590 KJ). VET: 20,2 G (WAARVAN 14,0 G ONVERZADIGD). EIWIT: 31,4 G. KOOLHYDRATEN: 16,0 G.

GOED VLEES VERDIENT GOED VUUR

- Houtskool & briketten
- Aanmaakproducten
- Accessoires
- Haardhout
- Rookhout



GiantFlames
Fuel the fire. Live the moment.

Keurslager bestaat 80 jaar en dat vieren wij met deze speciale Jubileumsaus. Als dat geen feestje wordt!

De Keurslager Jubileumsaus is heerlijk bij de barbecue of gewoon bij een stukje vlees. Net als de vijf andere Keurslager sauzen.

Vraag ernaar bij jouw Keurslager.



Waar **VAKMANSCHAP** en vuur samenkomen

In Rijssen runt de familie Mol al generaties lang een slagerij waar vakmanschap en vernieuwing hand in hand gaan. Nu dochter Marlinde het roer heeft overgenomen van haar vader Aleid en haar partner Rens ernaast een barbecuefoodtruck startte, waait er een nieuwe wind door Keurslagerij Beverdam. Over bekroonde spareribs, een goede voorbereiding en het belang van geduld.

Rens Borkent – van huis uit techneut, tegenwoordig eigenaar van een eigen foodtruck – staat altijd ontspannen bij de grill, vertelt hij. Als anderen hem gadeslaan, draait en keurt hij het met zorg voorbereide vlees. En: hij wacht. Want geduld, dat is misschien wel het voornaamste ingrediënt voor een geslaagde barbecue.

Nieuwe inrichting

Dat het vlees op Rens' grill zo goed is, begint bij de slagerij van zijn vriendin Marlinde Mol: Keurslagerij Beverdam in Rijssen. Marlinde groeide op in de slagerij en besloot vorig jaar, na meerdere opleidingen bij SVO vakopleiding food, het bedrijf van haar vader over te nemen. "Van het ontwikkelen van nieuwe recepturen tot het perfectioneren van mijn snijtechniek: ik leer nog elke dag bij. Extra leuk vond ik de verbouwing van de winkel vorig jaar: alle plannen, van de eerste schets tot de uitvoering,



Vakmanschap in elke vezel: Rens (links), Aleid en Marlinde laten zien hoe familiepassie, geduld en vuur samenkomen bij Keurslagerij Beverdam.

hebben we zelf geregeld en in eigen beheer gedaan. Zo viel voor mij alles mooi op zijn plek."

Low & slow

Vader Aleid, die in 1997 Keurslager werd en nog altijd volop meedraait in de familie-slagerij, is de spareribs-specialist van het huis. Tweemaal werd hij derde van Nederland in de landelijke spareribs-wedstrijd; vorig jaar zelfs tweede. Zijn geheim? Rust en tijd, vertelt hij. "Ook in de voorbereiding geldt: low & slow. Voordat ze op de barbecue belanden, pekelen we onze spareribs door ze dagenlang onder te dompelen in een badje van zout en kruiden."

Marrowing

Bij Keurslagerij Beverdam kiezen ze bewust voor duurzaam varkensvlees, met een goede verhouding tussen vlees en been. In de winkel merken ze het verder alle drie: de klant van nu wil geen grote hoeveelheden vlees meer op de grill, maar iets speciaals. Marlinde: "Naast onze spareribs hebben we allerlei bijzondere gerechten in de toonbank liggen. Van een heerlijk gevulde rollade tot

**"GEDULD IS HET VOORNAAMSTE
INGREDIËNT VOOR EEN
GESLAAGDE BARBECUE."**

kippendij in parmaham met oude kaas en zongedroogde tomaat. Allemaal ontzettend lekker!" Aleid knikt instemmend. "En onthoud: zonder vet geen smaak. Kies op de barbecue daarom altijd voor vlees met een mooie marmering: die vetadertjes door het vlees. Dat houdt je vlees sappig en geeft het die typische, volle smaak."

Onderscheid

De combinatie van duurzaam kwaliteitsvlees, vakmanschap en eerlijk advies: dat is volgens Marlinde precies wat de Keurslager onderscheidt. "Natuurlijk: je kunt je barbecuevlees elders halen. Maar wie écht wil genieten, is bij de Keurslager aan het juiste adres." Rens, vanachter de grill, vult aan: "En als je geen zin hebt om je uit te sloven, sta ik maar al te graag klaar om het voor je te doen." 🍷

De bekroonde, botermalse
SPARERIBS



ALLEEN NOG EVEN RUSTIG OPWARMEN

Spareribs zijn al langzaam gegaard en hoeven alleen nog rustig te worden opgewarmd. Zo blijven ze heerlijk mals en vol van smaak. Leg de spareribs voor indirecte garing bij 125 °C op de barbecue en gaar ze 20 tot 30 minuten, tot de kern rond de 70 °C is. Ga je voor een alternatief? In een voorverwarmde oven van 100 °C zijn ze in 20 tot 25 minuten ook heerlijk.



Een straat VOL SMAAK én gezelligheid

Een straatbarbecue is de gezelligste manier om de buurt samen te brengen. Met de juiste afstemming, gezellige versiering en hulp van de Keurslager zet je in no time een complete buurtbarbecue neer met kleine, smaakvolle vleesgerechten. Lekker, makkelijk te delen en nét even anders.

Een goed voorbeeld zijn Koreaanse steak bites: kleine stukjes gemarineerd rundvlees met een combinatie van zoet, zout en een vleugje pit, geïnspireerd op de Koreaanse barbecuecultuur waar dun vlees kort wordt gegrild en direct gedeeld. Ze zijn handzaam, zo van de schaal weg te prikken en precies het soort hapje dat in een mum van tijd verdwenen is. Voor varkensspiesjes geldt hetzelfde: herkenbaar en toegankelijk, maar met nét genoeg marinade om het gevoel te geven dat je iets bijzonders eet. Vraag je Keurslager welk vlees het beste past bij de manier waarop jij gaat bereiden. Let ook op de snijdikte: zo blijven de spiesjes sappig en kun je er gemakkelijk veel tegelijk voorbereiden. Kijk voor een recepttip van Koreaanse steak bites op pagina 20.

Ultieme straatbarbecue-snack

Smashed tortilla's zijn misschien wel de ultieme straatbarbecue-snack: knapperige, licht gegrilde tortilla's die je belegt, dubbelvouwt en zo tot een handzame snack maakt. Je kunt ze met van alles beleggen, ze zijn goed uit de hand te

“WAAR DE BARBECUE SIST, LACHEN DE BUREN.”

eten en ze vormen een brug tussen 'gewoon' barbecuevlees en streetfood. Geen officieel hoofdgerecht, maar precies de snack die je pakt terwijl je in gesprek bent met een buur. Kijk voor een recepttip van de smashed tortilla op pagina 22.

Echt comfortfood

Voor de liefhebbers van echt comfortfood zijn pork belly burnt ends een schot in de roos: kleine blokjes buikspek met een kleverige, lichtzoete buitenkant en een boterzachte binnenkant. De naam komt uit de Amerikaanse barbecuecultuur, waar burnt ends ooit ontstonden als gekaramelliseerde randjes van langzaam

gegaarde brisket. Hier worden ze gemaakt van buikspek, dat zich door het hoge vetgehalte perfect leent voor langzame garing en diepe smaak. Het zijn van die hapjes die je proeft en direct begrijpt waarom ze zo populair zijn: rijk, vol en verslavend, en op een volle barbecuetafel zijn het automatisch blikvangers. Kijk voor een recepttip op pagina 23.

Samen maak je het gezellig

Leuke spelletjes maken het nog gezelliger: een eenvoudige speelhoek of stoepkrijt voor de kinderen, een paar oud-Hollandse spelletjes of een muziekplaylist met allerlei

soorten muziek voor ieders smaak. Spreek af dat elke voordeur iets bijdraagt: van klapstoelen tot lichtsnoeren en dat één buur de coördinatie met de Keurslager doet. Zo draagt iedereen wat bij en krijgt de straat vanzelf dat feestelijke, gezamenlijke karakter.

Smakelijk middelpunt

Juist een mix van moderne barbecuehapjes, vertrouwde klassiekers en een beetje aandacht voor sfeer maakt een straatbarbecue tot een succes. Alles is goed te delen, zit boordevol smaak en past bij hoe we nu graag eten: informeel,

in kleine porties en met veel afwisseling. De barbecue wordt zo het smakelijke middelpunt van de straat, maar de echte winst zit in wat eromheen gebeurt: burens die blijven hangen, nog een hapje pakken en ontdekken dat samen eten de gezelligste manier is om een buurt tot leven te brengen.

Buurtproof barbecuemenu

Denk je nu: dit willen we in onze straat ook? Stap dan eens binnen bij jouw Keurslager. Samen stel je in een paar minuten een buurtproof barbecuemenu samen, van complete ontzorging tot een pakket waarmee je zelf aan de slag gaat. 🍷

“KLEINE HAPJES, GROTE GESPREKKEN.”



ZOETE GEGRILDE STEAKSPIESJES
met honing, balsamico en verse kruiden



SAMEN GRILLEN, SAMEN GENIETEN

Een barbecue voor de hele buurt, klas of het sportteam? Gezellig! Met een beetje voorbereiding wordt het niet zomaar een etentje, maar een feest om nog lang over na te praten. Je Keurslager helpt je graag om alles soepel te laten verlopen.

HOE ZORG IK VOOR DE JUISTE VOORBEREIDING?



1. Zet een partytent op. Zo gooit een spatje regen geen roet in het eten.
2. Plaats de barbecue uit de wind, op een stevige, vlakke ondergrond.
3. Houd het hygiënisch: bewaar rauw vlees tot kort voor gebruik gekoeld. Liever kleine porties aanvullen dan alles tegelijk neerzetten.
4. Koop producten zoals drumsticks, spareribs en worstjes voorgegaard bij de Keurslager. Dat is veilig én handig. Je hoeft ze alleen nog maar kort op laag vuur te verwarmen tot ze goed warm en mals zijn.
5. Houd rauw vlees en gebruikte keukenspullen weg van bereid eten, salades en brood.
6. Wijs een paar 'grillmasters' aan. Zo blijft het vlees in beweging en wordt niks vergeten of halfgaar.
7. Vlees over? Vlees dat al buiten de koeling is geweest, kun je het best meteen garen. Gekookt of gegrild blijft het nog een dag of twee goed in de koelkast.

WAT LEG IK EERST OP DE BARBECUE?



Leg niet alles tegelijk op het rooster, anders krijg je droog, aangebrand of ongaar vlees. Begin met stukken die je kort en heet grilt, zoals biefstuk, ribeye of entrecote. Drie minuten op hoge temperatuur is genoeg. Kip bewaar je voor het laatst: die moet langzaam garen op een lagere temperatuur.

Ga uit van deze volgorde:

- Voorgegaarde producten, zoals barbecueworstjes, hamburgers, spareribs en kipproducten
- Rundvlees (biefstuk): rood/rosé
- Kalfs- en lamsvlees, spiezen: rosé/gaar
- Varkensvlees: roze/gaar
- Kip: helemaal gaar

HOE WEET IK OF VLEES GAAR IS?



Lastig hè, weten of het vlees al gaar is. Neem de tijd: goed vlees heeft rust nodig. Trek het niet los van het rooster. Als het bruin is, laat het vanzelf los. Tussen 110 °C en 150 °C gaart vlees rustig; boven de 175 °C moet je erbij blijven en elke paar minuten keren. Bij dikke stukken (vanaf 3 cm) helpt een vlees-thermometer. Laat het vlees na het garen een paar minuten rusten onder folie, zo blijven de sappen en smaak behouden. Leg worstjes op een koeler plekje om knappen te voorkomen en snijd eventuele aangebrande randjes weg.

BARBECUEPAKKET

Lekker makkelijk? Natuurlijk! Je Keurslager helpt je graag met een barbecuepakket op maat dat precies is afgestemd op je gezelschap en budget. Hij verzorgt ook salades en sauzen. Bestel op tijd, dan ligt alles klaar wanneer jij gaat grillen.

KOREAANSE STEAK BITES

van ribeye met gochujang, honing en sesam

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 800 g ribeye
- 1 el sesamololie
- 2 el gochujang (chilipasta)
- 2 lente-uitjes, in dunne ringen
- 2 el sojasaus
- 1 el sesamzaadjes
- 2 el honing
- 1 el rijstazijn

BEREIDING - 50 MINUTEN (INCLUSIEF MARINEREN)

1. Snijd de ribeye in blokjes van circa 3 cm tot steak bites of vraag je Keurslager om dit te doen.
2. Meng de gochujang met de sojasaus, honing, rijstazijn en sesamololie tot een marinade.
3. Meng de steak bites met de marinade, dek af en laat 20 minuten marineren op kamertemperatuur.
4. Verhit een gietijzeren pan of plancha/plaat op de barbecue. Bak de steak bites in kleine porties kort en heet in 3 minuten rondom bruin, zodat ze vanbinnen rosé blijven.
5. Haal het vlees uit de pan en laat 2 minuten rusten.
6. Bestrooi vlak voor het serveren met lente-ui en sesamzaadjes.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 430 KCAL (1792 KJ). VET: 23,6 G (WAARVAN 13,9 G ONVERZADIGD). EIWIT: 44,0 G. KOOLHYDRATEN: 9,2 G.

TIP!

Je kunt dit ook maken met een hele ribeye. Marineer de ribeye in zijn geheel, bak of grill deze vervolgens kort en heet tot medium rare (kerntemperatuur ± 48 °C tot 50 °C). Rijg daarna metalen spiesen door het vlees, laat 5 minuten rusten en snijd de ribeye tussen de spiesen door in mooie steak bites strips.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1,2 kg varkenshaasjes
- 15 g peterselie, fijngehakt
- Rozemarijntakjes
- 120 ml knoflookmayonaise
- Aluminiumfolie

Voor de marinade

- Olijfolie
- 15 teentjes knoflook, gepeld
- 4 el vissaus
- 4 el sojasaus
- 6 el rietsuiker
- ½ witte ui, geraspt
- Sap van 1 citroen
- 1½ tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- ½ tl chilivlokken

BEREIDING - 90 MINUTEN (EXCLUSIEF MARINEREN)

1. Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van circa 200 °C. Werk bij voorkeur met een directe en indirecte zone.
2. Doe alle ingrediënten voor de marinade in een blender en mix ze tot een grove pasta.
3. Snijd de varkenshaasjes in gelijke stukjes van 4 x 4 cm en doe ze in een kom. Meng het vlees met de marinade en zet het minimaal 2 uur in de koelkast.
4. Rits deels de rozemarijntakjes schoon en rijg het vlees aan de takjes (als spies) en laat wat ruimte tussen de stukjes zodat ze gelijkmatig garen.
5. Wikkel de uiteinden van de spiesen in aluminiumfolie zodat ze niet verbranden.
6. Vet het rooster van de barbecue in met olijfolie en leg de spiesen eerst kort boven directe hitte voor een mooie kleur.
7. Verplaats ze daarna naar de indirecte zone en grill met gesloten deksel tot een kerntemperatuur van 54 °C à 56 °C. Draai ze regelmatig om en verplaats ze af en toe op het rooster voor een gelijkmatige garing.
8. Leg de spiesen eventueel in de laatste minuut nog kort boven directe hitte voor extra karamellisatie.
9. Serveer de spiesen direct van de grill met de knoflookmayonaise en strooi er wat peterselie overheen.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 442 KCAL (1873 KJ). VET: 9,6 G (WAARVAN 6,6 G ONVERZADIGD). EIWIT: 68,4 G. KOOLHYDRATEN: 19,9 G.

Smokey garlic VARKENSSPIES



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 600 g rundergehakt
- 150 g cheddar, geraspt
- 4 grote tarwetortilla's
- 150 g rodekool, fijngesneden
- 1 tl komijnpoeder
- 4 el zure room
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 handje verse koriander, grof gehakt
- 1 tl knoflookpoeder
- Olijfolie
- 1 tl chilivlokken
- Peper en zout
- 2 el honing
- Bakpapier

Voor de ingelegde rode ui

- 2 rode uien, in dunne ringen
- 100 ml water
- 1 el suiker
- 100 ml natuurazijn
- 1 tl zout

BEREIDING - 40 MINUTEN

1. Breng de azijn, het water, de suiker en het zout aan de kook. Doe de gesneden uien in een hittebestendige kom en schenk het hete mengsel erover. Laat minimaal 20 minuten staan.
2. Meng het gehakt met komijn-, paprika- en knoflookpoeder, een snufje zout en peper.
3. Verhit een grote (gietijzeren) pan op middelhoog vuur op de barbecue en vet deze licht in met olijfolie.
4. Leg een tortilla in een gietijzeren pan op de barbecue en verdeel hier een dunne laag gekruid gehakt over. Druk het gehakt daarna plat met je handen (eventueel met een stukje bakpapier ertussen) zodat het zich aan de tortilla hecht.
5. Bak de tortilla nadat je deze hebt omgedraaid, met de gehaktkant naar beneden, in circa 5 minuten goudbruin en knapperig.
6. Draai de tortilla om, besprenkel het gehakt met honing en chilivlokken en strooi de cheddar erover. Bak nog 3 minuten tot de kaas gesmolten is.
7. Haal de tortilla van de plancha of uit de pan en beleg met rodekool, ingelegde rode ui, zure room en verse koriander.
8. Rol de tortilla op als een Turkse pizza of snijd deze in stukjes om te delen met elkaar.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 790 KCAL (3298 KJ). VET: 46,8 G (WAARVAN 25,5 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 45,6 G. KOOLHYDRATEN: 42,9 G.

SMASHED TORTILLA

met gekruid gehakt, cheddar, rodekool en honing-chili



PORK BELLY BURNT ENDS

met barbecuesaus en ahornsiroep



ONTDEK HET RECEPT



ONMISBAAR BIJ DE BARBECUE: EEN FEESTELIJK DRANKJE

Wat maakt een straatbarbecue geslaagd? Dat iedereen geniet. Van limonadeliefhebber tot de fan van speciaalbier. Met klassiekers, frisse zomerse drankjes en verrassende alcoholvrije opties zit je altijd goed.

Begin bij de basis: koud pils, een paar lichte speciaalbiertjes en een fruitige rosé. Zet daarbij een grote kan sangria of zomerse wijncocktail op tafel. Meng gekoelde witte wijn of rosé met bruiswater, het sap van een sinaasappel en vers fruit zoals aardbei, perzik en munt. Serveer met ijsblokjes: makkelijk, feestelijk en ideaal om samen te schenken.

Cocktailliefhebbers maak je blij met een frisse mojito of simpele gin-tonic. En vergeet de alcoholvrije varianten niet. Mocktails verdienen een ereplaats: ze zien eruit als feestelijke cocktails, maar iedereen kan meedoen. Vul kannen met bruiswater, fruit en kruiden en laat iedereen zelf inschenken.

Voor gezinnen en kinderen zijn homemade limonade, ijsthee en water met fruit ideaal: kleurrijk, fris en niet te zoet. En wie de avond rustig wil afsluiten, pakt een alcoholvrij biertje, 0.0-cocktail of gewoon een goede kop koffie.



**TIJD IS ONS
BELANGRIJKSTE
INGREDIËNT**



WWW.DEROTTERDAMSCH E O U D E.NL

Feestje op de
BORRELPLANK

MAAK EEN HIT VAN JOUW BUURTBARBECUE

GEHAKTBROOD

NOTENPATÉ

GRILLWORST MET
SAMBAL EN KAAS

GRILLWORST
NATUREL

SERRANOHAM

TRUFFELSALAMI

DROGE WORST

BOURGONDISCHE PATÉ

AMBACHT

“Je hoeft geen chef-kok te zijn om iets lekkers op tafel te zetten”, zegt Isa Jongmans met een glimlach. In Klundert weet iedereen inmiddels wie ze is: de vierde generatie achter de toonbank van Keurslager Jongmans. Samen met haar compagnon John den Hollander vormt ze een jong en energiek duo dat het vertrouwde familiebedrijf een frisse draai geeft. Hier gaan ambacht en vernieuwing niet tegen elkaar in, maar versterken ze elkaar.

Als kind loopt Isa al nieuwsgierig door de Keurslagerij en als tiener helpt ze achter de toonbank. Na haar hbo-studie kiest ze eerst voor een kantoorbaan, maar ze merkt al snel dat haar hart in de slagerij ligt. Daar heeft ze plezier in het contact met klanten en het bezig zijn met mooi vlees. Samen met haar collega's adviseert ze het liefst over het juiste vlees voor de barbecue of een speciaal etentje, inclusief bereidingswijze en serveertips. Daarom besluit Isa vol overtuiging om fulltime in het familiebedrijf te gaan werken.

Van bijbaan tot mede-eigenaar

John komt via een omweg binnen. Tijdens de coronaperiode zoekt hij een bijbaan en belandt hij in het weekend bij Keurslager Jongmans. Terwijl zijn lessen online zijn en de wereld stiller lijkt, bruist het in de Keurslagerij juist van leven. “Ik mocht extra komen werken en merkte hoe leuk het is om met vlees bezig te zijn”, vertelt hij. En het blijft niet bij een bijbaan: John volgt de slagersvakopleiding en groeit in een paar jaar tijd uit tot mede-eigenaar.



Isa Jongmans met haar compagnon John den Hollander laten ambacht en vernieuwing elkaar versterken.

Finetunen

Samen bouwen Isa en John verder aan de Keurslagerij waar generaties mee zijn opgegroeid. De recepten zijn vertrouwd, de smaken herkenbaar, maar stilzitten doen ze niet. “We hebben recepturen die al tientallen jaren meegaan”, zegt Isa. “Maar we blijven finetunen. Het kan altijd beter.” En precies daar, tussen traditie en vernieuwing, ontstaat de smaak waarvoor mensen uit de hele regio naar Klundert komen.

met een frisse twist



Picanha is vaak het pronkstuk op de barbecue.

Gewoon goed grillen

Een typische barbecue volgens Keurslager Jongmans? Die begint met biefstuk, hamburgers, gekruide shaslick van varkenshaas en kiphaasspiesjes. Isa houdt van die eenvoud. “Eigenlijk hoeft je alleen maar te draaien. Iedereen kan het, zeker als je met goede producten werkt – dan doet de kwaliteit het grootste deel van het werk”, zegt ze. John vult aan: “Je eet en proeft van alles wat, in plaats van één groot stuk vlees. Ons populaire en voordelige Clubpakket, ooit bedacht voor groepen met 5 stukken vlees per persoon en een mix van populaire soorten vlees, sluit daar bijvoorbeeld perfect bij aan: divers, toegankelijk en zo samengesteld dat er voor iedereen iets lekkers tussen zit.”

“EEN VETRANDJE DAT KARAMELLISEERT, DÁT IS DE TYPISCHE BARBECUESMAAK.”

Gekaramelliseerd vetrandje

Voor liefhebbers van een groot stuk vlees heeft John een tip. “Bij entrecote vind ik dat vetrandje aan de buitenkant fantastisch. Dat is puur smaak en sappigheid in één! Het mooie is: je hoeft het niet op te eten, maar het mag natuurlijk wel.” Zijn gouden advies: “Als het vlees bijna gaar is, stook de temperatuur van de barbecue zo hoog mogelijk op en leg het vet even direct boven het vuur. Dan karamelliseert het en krijg je die knapperige rand met de échte barbecuesmaak.”

Rub en rauwkost

Achter in de keuken bij Jongmans borrelt de creativiteit: hier ontstaan de frisse rauwkosten en pastasalades en de huisgemaakte sauzen die zó mee de tuin in kunnen. Alles draait om gemak en genieten. Het barbecueplaatje compleet maken zonder gedoe. De eigen rub van Isa en John is het geheime wapen: eerst een dun laagje vóór het garen, en daarna nog één keer als het vlees van het rooster komt: dé finishing touch. Zo eindigt een barbecueavond bij hen nooit met alleen een mooi stuk vlees, maar met een tafel vol kleur, geur en smaak. Voor elke gast is er iets lekkers, precies zo uitgebreid als je zelf wilt. 🍴

KNAPPERIGE ENTRECOTE

met kruidige rub



INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

- 800 g entrecote
- Aluminiumfolie
- Kernthermometer

Voor de dry rub

- 8 g grof zeezout
- 8 g zwarte peper
- 4 g grove knoflookpoeder

Meng alle ingrediënten voor de dry rub door elkaar.

BEREIDING - 90 MINUTEN

1. Verwarm de barbecue tot ongeveer 120 °C. Zorg dat de entrecote op kamertemperatuur is.
2. Bestrooi de entrecote licht met rub. Verdeel dit goed over het hele stuk.
3. Leg de entrecote op de barbecue. Gaar het vlees met indirecte hitte tot een kerntemperatuur van 37 °C.
4. Haal het vlees kort van het rooster. Leg het in aluminiumfolie opzij. Verhoog de temperatuur van de barbecue naar ongeveer 220 °C.
5. Grill de entrecote rondom. Doe dit 2,5 minuut per kant voor een mooie korst. Grill ook de vetrand voor een knapperige rand.
6. Haal het vlees van de barbecue. Laat het ongeveer 7 minuten rusten in losjes ingepakte aluminiumfolie.
7. Snijd de entrecote in plakken. Bestrooi naar wens met extra rub voor meer smaak.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 337 KCAL (1410 KJ). VET: 16,3 G (WAARVAN 9,3 G ONVERZADIGD). EIWIJ: 46,2 G. KOOLHYDRATEN: 1,0 G.

LEKKER chillen & grillen DEZE ZOMER

Er gaat toch niets boven lekker barbecueën in de tuin met vrienden of familie? Met deze world spice blends wordt je zomer extra lekker! Ontdek ze allemaal op [verstegen.nl](https://www.verstegen.nl)



Met **Verstegen** voeg je écht wat toe.



De kunst van het GROTE STUK

Grote stukken vlees op de barbecue lijken imposant, maar zijn met de juiste voorbereiding verrassend eenvoudig. Met de reverse-sear-methode – eerst langzaam garen, dan kort afgrillen – til je côte de boeuf, bavette en picanha naar restaurantniveau in je eigen tuin.

Neem een mooie côte de boeuf. In plaats van hem meteen boven loeihete kolen te leggen, begin je juist rustig. Laat het vlees op kamertemperatuur komen, dep het droog en wrijf het in met grof zout, wat versgemalen peper en eventueel wat tijm of rozemarijn. Dan gaat het stuk eerst indirect op de barbecue, bij een lage, stabiele temperatuur tussen de 90 °C en 140 °C. De warmte omcirkelt het vlees, de kern kruipt rustig naar zo'n 40 °C tot 45 °C. Pas dán haal je het vlees eraf en maak je het vuur heet voor de reverse sear: korte, krachtige minuten boven directe hitte, tot de kern rond de 50 °C tot 52 °C is. Minimaal 5 minuten laten rusten, in plakken snijden, en je hebt een côte de boeuf die van rand tot kern mooi gelijkmatig gegaard is, met een diepe korst en een sappige, rosé binnenkant.

Structuur respecteren

Bavette vraagt om een andere benadering, maar dezelfde rust. Dit langvezelige, smaakvolle stuk rundvlees komt het best tot zijn recht als je de structuur respecteert. Ook hier begin je met het vlees op (kamer)temperatuur laten komen en goed kruiden – bijvoorbeeld met zout, peper, knoflook en een tikje cayenne. Is je bavette relatief dun, dan mag hij direct boven hoge hitte: een paar minuten per kant voor een stoere grillmarkering en een rosé kern. Is hij dikker, dan kun je weer in twee stappen werken: eerst indirect tot de kern bijna bereikt is, dan het vlees eraf en de

barbecue opstoken en vervolgens kort afgrillen voor de korst. Het belangrijkste moment komt ná het grillen: even laten rusten en dan snijden. Altijd haaks op de draad, in dunne plakken. Zo verandert een stoer stuk vlees ineens in boterzachte reepjes vol smaak.

De ster van de show

En dan picanha, misschien wel het meest geliefde stuk uit de Zuid-Amerikaanse barbecuecultuur. De herkenbare vetkap is hier geen bijzaak, maar de ster van de show. Je snijdt het vet ruitvormig in, bestrooit het royaal met grof zout en legt de picanha eerst met de vetkant omhoog op de barbecue, bij indirecte hitte. Terwijl het vet langzaam smelt en over het vlees loopt, gaart de kern rustig naar zo'n 45 °C

tot 48 °C. Daarna mag het vlees eraf en het vuur hoger en het vlees kort boven de directe hitte, zodat de vetlaag knapperig en goudbruin wordt. Na een rustmoment snijd je de picanha eerst in grote plakken met de draad mee en die plakken vervolgens weer haaks op de draad. Het resultaat: een volle, nootachtige smaak, een knapperige vetrand en malse, sappige plakken die je zo van het plankje wegprikt.

Plannen en durven

Wie eenmaal zo met grote stukken gaat werken, merkt dat de barbecue vooral een kwestie van plannen en durven is. Je verdeelt de bereiding in twee fases – rustig garen en kort afgrillen – en laat de thermometer en de tijd in jouw voordeel werken. Terwijl het vlees langzaam naar de juiste kerntemperatuur klimt, heb jij alle ruimte voor een glas wijn, een gesprek met je gasten en wat eenvoudige bijgerechten. De kunst van het grote stuk zit niet in ingewikkelde technieken, maar in het vertrouwen dat de barbecue het werk doet. Jij hoeft alleen te sturen op temperatuur, tijd en snijwijze. De rest is genieten. ✨

EXTRA KARAKTER MET RUBS EN MARINADES

Barbecuevlees krijgt meteen meer karakter met een goede rub of marinade. Zelfgemaakt of kant-en-klaar van de Keurslager. Een rub is een droog mengsel van kruiden en specerijen die voor een smaakvolle korst zorgt. Een marinade is vloeibaar en maakt vooral dunnere stukken vlees mals en sappig. Twijfel je wat het beste past bij jouw vlees? Laat je Keurslager meedenken of kies een kant-en-klaar gekruid product, dan zit de smaak altijd goed.



Quality Time at Home.



Big Green Egg®

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 1 côte de boeuf
- 3 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 1 el olijfolie
- Peper
- Zeezout
- Zonnebloemolie (om in te vetten)

BEREIDING - 95 MINUTEN

1. Steek de houtskool aan en verwarm de barbecue tot 160 °C. Leg de côte de boeuf klaar, rits en hak tijm en rozemarijn fijn. Wrijf het vlees in met olijfolie, zeezout, peper, tijm en rozemarijn.
2. Plaats het hitteschild en het standaardrooster. Laat de temperatuur zakken naar ongeveer 120 °C en houd deze aan.
3. Leg de côte de boeuf op het rooster, steek de kernthermometer in het midden en stel in op 47 °C. Sluit de deksel.
4. Haal bij 47 °C het vlees van de kamado en dek losjes af met folie. Verwijder rooster en hitteschild, plaats een gietijzeren rooster en stook op tot 220 °C.
5. Vet het hete rooster in met zonnebloemolie (met een prop keukenpapier). Leg de côte de boeuf erop, sluit de deksel en grill circa 2 minuten.
6. Draai het vlees een kwartslag en grill nog 2 minuten voor een grillruit. Keer om en grill weer 2 x 2 minuten, tot een kerntemperatuur van 52 °C - 55 °C.
7. Haal de côte de boeuf van de kamado, dek losjes af met folie en laat 10 minuten rusten voor het aansnijden.



CÔTE DE BOEUF

*reverse sear met
verse kruiden*

80 JAAR KEURSLAGER: KWALITEIT DOOR DE JAREN HEEN

1946

OPRICHTING VERENIGING VAN KEURSLAGERS

Vooranstaande slagers uit het hele land bundelen hun krachten als collectief kwaliteitslabel en sterke winkelformule voor zelfstandige slagers.

1952

UITVINDING SLAVINK DOOR KEURSLAGER JAAP BOERWINKEL

Het product slavink werd ontwikkeld, omdat het zo goed bij sla zou passen en het rolletje leek op een vink (naar de bestaande 'blinde vink').

1958

INTRODUCTIE VAN DE KIJK-WIJS TOONBANK

Een vroege, vernieuwende gekoelde toonbank waarmee onder andere werd ingespeeld op de opkomst van de supermarkt.

Jaren 50

INTRODUCTIE LANDELIJKE KWALITEITSFORMULE

De Keurslager groeit uit tot dé slagersformule met 100% zelfstandige ondernemers, herkenbaar aan één merk en uniforme kwaliteitsnormen in winkels.



Gegrilde hele BAVETTE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 bavette van ca. 1,5 kg
- Kruidenolie
- 1 witte ui
- 3 takjes salie
- 3 takjes oregano
- 3 takjes rozemarijn
- 200 ml olijfolie

BEREIDING - 50 MINUTEN

1. Steek de houtskool aan en verwarm de barbecue met het gietijzeren rooster erin tot 250 °C.
2. Verwijder intussen het vlies aan de platte kant van de bavette. Steek hiervoor je mes onder het vlies, pak het vlies vast en snijd langs het vlies omhoog terwijl je je mes tegen het vlies aan houdt. Snijd de dunne zijkanten van de bavette. Deze kun je straks heel kort aan beide kanten grillen en opeten.
3. Pel en snipper voor de kruidenolie de witte ui fijn. Pluk de blaadjes van de salie en oregano en de naaldjes van de rozemarijn en hak ze fijn. Meng de ui en de kruiden met de olijfolie.
4. Leg de bavette op het rooster en grill deze circa 2 minuten. Draai de bavette een kwartslag en grill nogmaals 2 minuten voor een mooie grillruit.
5. Keer de bavette om en grill ook deze kant 2 keer 2 minuten. Houd hierbij een kerntemperatuur van 53 °C aan voor een medium-rare garing. Je kunt deze meten met een digitale vleesthermometer. Verpak een bavette losjes in aluminiumfolie en laat circa 6 minuten rusten.
6. Bestrooi de bavette met peper en zout en snijd in steaks of plakjes. Serveer de kruidenolie over of bij het vlees.

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

- 1 runderstaartstuk (picanha) van ca. 1,2 kg
- 2 teentjes verse knoflook
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- 1 el olijfolie
- Zeezoutvlokken

BEREIDING - 95 MINUTEN

1. Steek de houtskool in de barbecue aan en verwarm deze, met het hittedeksel, een lekbakje en het metalen rooster erin, tot 140 °C.
2. Snijd intussen de vetlaag van het staartstuk kruislings in. Pel de knoflook, kneus de teentjes en hak ze fijn. Rits de blaadjes van het takje tijm en de naaldjes van de rozemarijn en hak ze fijn.
3. Wrijf het staartstuk rondom in met de olijfolie, de knoflook en de kruiden. Bestrooi met zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper.
4. Leg het staartstuk met de vetkant naar boven op het rooster. Steek de voeler van een kernthermometer in het midden van het vlees en sluit de deksel van de barbecue. Stel de kerntemperatuur in op 48 °C en laat het staartstuk ongeveer 60 minuten garen, tot deze temperatuur is bereikt.
5. Haal het staartstuk eruit. Dek losjes af met aluminiumfolie en laat rusten; intussen kun je eventueel wat groenten grillen als je deze erbij serveert. Haal vervolgens het rooster, het lekbakje en het hittedeksel uit de barbecue. Leg er een gietijzeren rooster in en breng de temperatuur naar 200 °C.
6. Leg het staartstuk nu op de vetlaag op het rooster en grill deze in 2 tot 3 minuten krokant. Houd het vlees hierbij in beweging (omdat er door het vet wat vlammen kunnen ontstaan) en grill ook kort op de vleeskant.
7. Haal de picanha uit de kamado en laat het, losjes afgedekt met aluminiumfolie, circa 10 minuten rusten voordat je het vlees aansnijdt.



Geroosterde PICANHA

1969 EERSTE LANDELIJKE TV-CAMPAGNE

Waarschijnlijk de eerste landelijke tv-reclame ooit voor een slagersorganisatie in Nederland.

Jaren 70 UITBOUW NAAR A-MERKPOSITIE

De Keurslager wordt met de 'K' in het straatbeeld een vaste baken voor goed vlees en deskundig advies.

Eind jaren 80 INTRODUCTIE EIGEN KOOKMAGAZINES

Als een van de eerste komt de Keurslager met speciale kookmagazines om klanten te inspireren met recepten en bereidingstips.

Jaren 80-90 LANCERING SPAARSYSTEEM MET ZEGELBOEKJES

Sparen bij de Keurslager wordt populair via fysieke spaarzegels en zegelboekjes, waarmee klanten voordelen en cadeaus kunnen krijgen.

Jaren 90 tot 2000 GARANTIE

De Keurslager staat garant voor het lekkerste vlees én het beste advies. Van zorgvuldig geselecteerde kwaliteit en gecontroleerde herkomst tot persoonlijk bereidingsadvies.

Rond 2001 INTRODUCTIE ELEKTRONISCH SPAARSYSTEEM

Rond 2001 stappen de Keurslagers over van papieren zegelboekjes naar het Keurslager Spaarsysteem met spaarkaart en digitale punten.

2010-2021 VERSTERKING ALS MODERN A-MERK

Naast vlees en vleeswaren richt de Keurslager zich steeds meer op gemak: kant-en-klare maaltijden, maaltijdcomponenten en andere gemakproducten krijgen een vaste plek in het assortiment.

2026 MET MEER SMAAK GENIETEN

De Vereniging van Keurslagers viert haar 80-jarig jubileum en onderstreept haar rol als krachtig collectief van zelfstandige slagers in Nederland met de pay-off 'Met meer smaak genieten'. En lanceren een app die sparen bij de Keurslager nog makkelijker maakt.

SFEERVOL EN EERLIJK: *goed vlees begint in de wei*

Keurslager Loek van Vliet uit Alphen aan den Rijn weet precies welke koe straks in zijn toonbank ligt. Samen met boer Sjoerd selecteert hij zijn rundvlees op de boerderij. Want goed barbecuevlees begint niet bij de slager, maar in de wei.

En weiland in de buurt van Alphen aan den Rijn. Slager Loek van Vliet en boer Sjoerd lopen samen langs de koeien, stappen het land in, leggen een hand op een rug. Ze voelen of het dier al genoeg vet heeft aangezet, overleggen rustig. Mag deze nog een weekje staan? Kan die nog net wat meer massa kweken. "Vroeger had ik geen idee welke koe er in mijn toonbank lag", vertelt Loek. "Tegenwoordig ken ik elk dier; ik weet welk ras het is, hoe oud het is, hoe het geleefd heeft." Het is een samenwerking die al sinds 2006 loopt. "Ik wil zeker weten dat de kwaliteit van ons vlees constant is. Dat vraagt om een band, en daar moet je in investeren."

Transparante keten

Die band met de boer is niet van de ene op de andere dag ontstaan, vertelt Loek, die in 1998 Keurslager werd. "Begin deze eeuw werden klanten steeds kritischer en begonnen ze steeds vaker te vragen waar hun vlees vandaan kwam. Toen zijn we op zoek gegaan naar een vaste boer voor ons rundvlees." Inmiddels werkt Loek voor zijn varkensvlees volledig met Livar – met 3 sterren Beter Leven-keurmerk – en verkoopt hij ook veel kip van Polderhoen. "Alles in onze toonbank heeft een Nederlandse oorsprong en is antibioticavrij. We weten precies waar het vandaan komt."



Loek van Vliet: "Die vettere delen van een koe, daar doet de barbecue echt iets mee."

Het nieuwe barbecueën

Al dat zorgvuldig geselecteerde vlees verdient natuurlijk ook een goede bereiding. En daar ziet Loek de laatste jaren flink wat veranderen. "Met de komst van de keramische barbecue is er een hele nieuwe wereld opengegaan. Je kunt indirect grillen, rookhout toevoegen, urenlang op lage temperatuur werken. Dat vraagt om andere stukken vlees dan het klassieke sateetje." En om geduld, benadrukt Loek. "De meeste mensen zeggen: we gaan barbecueën – en vijf minuten later gaat het vlees al op de grill. Zo werkt het niet natuurlijk." Lachend: "Je zet je bier of wijn toch ook ruim op tijd koud?"

"VAN GRAZEN TOT GAREN: DE ROUTE VAN ECHT BARBECUEVLEES."

Eigen favoriet

Bij het 'nieuwe barbecueën' draait het volgens Loek vooral om vlees met veel smaak van zichzelf. "Een ossenhaas is prachtig, maar die heeft weinig vet en relatief weinig eigen smaak. Neem liever een ribeye, een bavette of een lendenstuk. Die vettere delen, daar doet de barbecue echt iets mee. Het vet smelt, karamelliseert, en geeft je die echte barbecuesmaak." Zijn eigen favoriet? "Beef tataki van de diamanthaas: kort en heet aanbraden op de grill, even in de koelkast zetten om de garing te stoppen en dan lekker dun snijden, met zwarte pepersaus en wat sesam eroverheen: een prachtig voorgerecht."

Deel je wensen

Loek geeft regelmatig workshops waarin hij zijn barbecuekennis deelt. Maar zijn belangrijkste tip hoeft je niet in een workshop te leren: "Loop gewoon bij je Keurslager binnen en zeg: ik wil gaan barbecueën, ik heb zoveel gasten, verras me. Want ik denk dat de meeste slaggers nog veel leukere dingen kunnen verzinnen dan wat je zelf bedenkt. Dat is ons vak, en precies dat maakt het ook zo mooi." 🍷

Zijdezachte, dungseden BEEF TATAKI



INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

- 500 g diamanthaas
- 1 tl grove zwarte peper
- 1 tl zeezout
- 2 el olijfolie
- 80 g rucola
- 100 ml zwarte pepersaus
- 2 stuks lente-ui
- 2 el sesamzaadjes

BEREIDING - 30 TOT 40 MINUTEN

1. Stel de kamado in voor directe garing op 200 °C.
2. Kruid de diamanthaas met zwarte peper, zeezout en olijfolie.
3. Schroei de diamanthaas rondom dicht en laat het vlees daarna snel terugkoelen in aluminiumfolie.
4. Leg royaal rucola op een bord, snijd de diamanthaas in dunne plakjes en leg ze dakpansgewijs op de rucola.
5. Garneer de beef tataki met zwarte pepersaus, lente-ui en sesamzaadjes.

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON: 217 KCAL (908 KJ).
VET: 9,0 G (WAARVAN 7,0 G ONVERZADIGD). EIWIT: 30,7 G.
KOOLHYDRATEN: 2,7 G.

De kunst van LOW & SLOW



Waarom moet vlees op kamertemperatuur komen?

Door je vlees eerst op kamertemperatuur te laten komen, zorg je ervoor dat het gelijkmatig en sneller gaart, waardoor het sappiger en malser blijft. Doe je dit niet? Dan blijft bijvoorbeeld je biefstuk aan de binnenzijde koud terwijl de buitenzijde te gaar/doorbakken wordt.

Chef-kok Leonard Elenbaas staat al jaren achter de barbecue. Met zijn liefde voor vlees, vuur en rook laat deze barbecuespecialist zien dat low & slow barbecueën helemaal niet ingewikkeld is. Leonard deelt zijn tips voor iedereen die wil beginnen met grote stukken vlees op de barbecue.

Wat is de basis van indirect en rustig garen?

“Grote stukken vlees gaan bijna altijd volgens de indirecte methode op de barbecue. Op een Big Green Egg betekent dat: het hiteschild plaatsen met daarop een lekbak onder het RVS-rooster. Het hiteschild blokkeert de directe hitte van de houtskool, waardoor het vlees gaart door de warmeluchtcirculatie. De lekbak vangt vet op dat vrijkomt. Deze barrière voorkomt vlammen en overmatige rookontwikkeling en zorgt dat het vlees heel geleidelijk gaart. Bij low & slow komt het RVS-rooster in actie; het gietijzeren rooster blijft gereserveerd voor korte, hete bereidingen zoals steaks, burgers en groenten. Door de geconcentreerde hitte van de spijlen ontstaan dan mooie grillstrepen dankzij karamellisatie. Perfect voor die snelle bereidingen, maar niet geschikt voor low & slow.”

Hoe stuur je op kerntemperatuur en hoe lang laat je vlees rusten?

“Bij grote stukken vlees draait alles om kerntemperatuur in plaats van bereidingstijd. Daarmee klopt de garing altijd. Een goede kernthermometer is daarom écht onmisbaar. Zodra het vlees de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het van de barbecue en rust het op een warme plek, losjes afgedekt met aluminiumfolie of slagpapier, bijvoorbeeld in een koelbox of in een oven op ongeveer 50 °C. Een gegrilde steak krijgt 5 tot 10 minuten rust, terwijl een procureur voor pulled pork of een brisket gerust 45 tot 120 minuten mag liggen, ongeveer 10 procent van de totale gaartijd.”

Hoe steek je de barbecue aan voor een stabiele low & slow sessie?

“Een lage, stabiele temperatuur begint met goede houtskool. Eén aanmaakblokje in het midden wordt aangestoken om een hotspot te creëren. Daarna kan

de gloed rustig uitbreiden en is het niet de bedoeling te wachten tot alles gloeit. De temperatuur loopt langzaam op naar zo'n 105 °C tot 115 °C. Belangrijk is om niet over de gewenste temperatuur heen te schieten, want een keramische barbecue koelt langzaam af.”

“LOW EN SLOW IS VOORAL EEN OEFENING IN GEDULD.”

Welke houtsoorten gebruik je om te roken?

“De keuze voor rookhout is persoonlijk, dus uitproberen loont. Favoriet zijn vaak het aroma van eikenhout van oude barrellen en kersen- en walnoot-hout. Bij low & slow komen chunks (blokjes hout) in plaats van snippers op de kolen, bij voorkeur bij de hotspot. Chunks geven langer rook af. De rook hoort licht en blauw te zijn; dikke, witte rook zorgt voor een bittere smaak. In de lekbak gaat regelmatig wat vocht, zodat er stoom ontstaat. Daardoor hecht de rook beter aan het vlees en bouw je langzaam smaak op.”

Welke fouten maken beginners het vaakst bij low & slow?

“De grootste fout is gebrek aan geduld: het deksel te vaak openen, in korte tijd te veel rook gebruiken of vlees meteen aansnijden zonder rust. Dat zijn echte valkuilen. Een kernthermometer helpt om vertrouwen te houden zonder steeds te hoeven kijken. Houd de temperatuur rustig en stabiel en geef het vlees de tijd. Low & slow is vooral een oefening in geduld.”

Direct garen

Met direct garen gril je rechtstreeks boven de hittebron. Dat doe je met kleine gerechten die een korte bereidingstijd nodig hebben.



Indirect garen

Bij indirect garen (of low & slow cooking) wordt het gerecht tussen of naast de hittebron geplaatst. Dus niet pal erboven. Indirect garen gebeurt altijd met gesloten deksel. Het is een perfecte methode voor grote stukken vlees die een langere gaartijd nodig hebben.



*Leuk om te geven,
lekker om te krijgen:*

KEURSLAGER CADEAUKAART!

Verras met de smaak van kwaliteit!
De Keurslager cadeaukaart is al verkrijgbaar vanaf € 5,- en in te wisselen bij alle Keurslagers in Nederland. Geef iemand de keuze uit het allerbeste dat de Keurslager te bieden heeft: van mals vlees en ambachtelijke vleeswaren tot versbereide maaltijden, soepen, salades en belegde broodjes.



Spaar mee voor gratis producten in de winkel of leuke cadeaus

En voor wie vaker geniet van het beste vlees in de buurt, is er het Keurslager Spaarprogramma. Daarmee spaar je eenvoudig voor een spaarvoordeel van maar liefst 32%. Vraag 'm gratis aan in de winkel of download de app en begin direct met sparen. Koop bij elke euro die je besteedt een extra kooppunt voor slechts € 0,05. Bij het verzilveren zijn jouw punten € 0,066 waard. En dat tikt lekker aan!

Je spaart bij elke Keurslager in Nederland en kunt jouw punten gebruiken voor heerlijke producten in de winkel of voor cadeaus in de Keurslager Cadeaushop (cadeaushop.keurslager.nl).

Ontdek meer over Keurslager-locaties, receptinspiratie en acties op www.keurslager.nl.

NIEUW: KEURSLAGER APP

Spaar mee met het Keurslager Spaarprogramma en maak het jezelf nog makkelijker met de nieuwe Keurslager app.

Wat kun je met de Keurslager app?

- Je kooppunten direct sparen en je saldo inzien
- Je punten verzilveren in de online cadeaushop
- Inspiratie opdoen met de lekkerste recepten
- Altijd je digitale spaarpas bij de hand hebben



Download de app, koppel je spaarpas en ontdek hoe snel jouw kooppunten groeien. Veel spaarplezier!

