



## BBQ TRENDS

# STEAKS & ROASTS

De Nederlandse BBQ-er is zich in razend tempo aan het verdiepen en professionaliseren in rundvlees. Grote stukken vlees voor op een Kamado of buitenkeuken. Vijf jaar geleden was de Côte de Boeuf nog vrij onbekend, laat staan Picanha, Bavette of Shortrib. Wij volgen deze ontwikkelingen en springen hier graag op in. Ons rundvlees komt van handelaren en boeren uit de directe omgeving en wordt hier geslacht en verwerkt. Wij kunnen dus vrijwel alle onderdelen leveren. Op de achterzijde van deze flyer staan de mogelijkheden en bereidingen. Voor vragen staan we altijd voor u klaar!



## COTE DE BOEUF

4 cm dik, met bot, 50 graden in de kern.

## T-BONE

4 cm dik, combinatie van entrecôte en ossenhaas, 50 graden in de kern.

## CLUBSTEAK

4 cm dik, extra dikke entrecôte, 50 graden in de kern.

## RIB EYE

4 cm dik, gesneden uit het sappigste stukje uit de fijne rib, 50 graden in de kern.

## BRISKET

low en slow, bbq op max 110 graden, 8 uur, 72 graden in de kern.

## PICANHA

zachte punt van het staartstuk, gebruik een bbq met deksel want door de vetrand slaat al snel de vlam erin en met een deksel dooft de vlam, 45 graden in de kern.

## SHORTRIBS

runder spare ribs, de vleesstructuur is grof, low en slow, bbq met deksel, 95 graden in de kern.

## DIAMANTHAAS

supermals, als bief eten, op de draad snijden, 48 graden in de kern.

## MAMINHA

een ezeltje met een goede vetrand, bbq met deksel, bij 52 graden in de kern is deze rare, bij 68 graden is deze well done, wij adviseren 55 graden.

## BAVETTE

veelzijdig vlees, wel iets grover van structuur en moet op de draad gesneden worden, 50 graden in de kern.

## FLAT IRON STEAK

gesplitste sucade, vol van smaak, bakken als biefstuk, 48 raden in de kern.

### TIP

Na het grillen in folie laten rusten en alleen bestrooien met grof zeezout (misschien iets peper voor de liefhebber)

