



SLAGERIJ  
**VAN MELIK**

— Sinds 1938 —



Lekker Barbecueën  
Doe Je Met  
Van Melik

**Boordevol BBQ Tips&Tricks en lekkere (w)etenswaardigheden!**



**PROEF EN ONTDEK  
Onze BBQ toppers**



# Van Melik's BBQ Selectie

## Huisgemaakte Sateetjes

Een absolute aanrader voor dit BBQ seizoen zijn onze dagelijks vers gemaakte satéetjes. Voor ieder wat wils! Onze huisgemaakte satéetjes zijn onder andere gemaakt van de varkenshaas of kipfilet.

### SATÉ VAN DE KIPFILET



### SATÉ VAN DE VARKENSHAAS

## De lekkerste bbq worsten!

Uit onze eigen worstmakerij, keuze uit onder andere: BBQ Weißwurst, Gemarineerde BBQ worst, Grillworst en Curryworst XXL.



## Entrecote

De ultieme steak voor op de BBQ! De Entrecôte, lekker met een Chimichurri.



## Make your own shaslick

Creëer je eigen Shaslick voor op de BBQ! Lekker met paprika, champignons en ui!



## Livar Rib roast

Uniek product voor op de BBQ!



# BBQ TIPS & TRICKS

## 3 REGELS VOOR SMAKELIJK BARBECUEVLEES

1. Het vlees moet vers zijn en niet bevroren.
2. Goed barbecuevlees moet een laagje vet hebben. Veel marmering helpt het vlees mals te houden, omdat dit de sappen vasthoudt.
3. Het vlees moet overal even dik zijn. Vlees dat niet overal even dik is zal namelijk niet gelijkmatig gaar worden.



### DIRECT OF INDIRECT?

Direct barbecueën betekent dat je het vlees of vis direct boven het vuur, op het heetste gedeelte van de BBQ bereidt.

Bij indirect barbecueën leg je het vlees of vis naast het vuur, op het minder hete gedeelte van de BBQ. Hier wordt voor gekozen wanneer je het vlees op een lage temperatuur, langzaam wil laten garen voor een ultieme smaak.

Dit wordt ook wel **SLOW COOKING** genoemd. Slow Cooking is een ware trend onder BBQ liefhebbers en wordt o.a. gebruikt om Pulled Pork, Spareribs of Buikspek te bereiden.

## ZORG VOOR MINIMAAL

# 15

CM

## TUSSEN DE HITTEBRON EN HET ROOSTER





# LAMSRACK

## INGREDIËNTEN:

- 1 Lamsrack
- Olijfolie
- BBQ rub
- Tak rozemarijn

**BEREIDING:** Wrijf de lamsrack in met olijfolie, kruid deze vervolgens met een bbq rub. Wikkel een tak rozemarijn om de rack. Laat vlees ongeveer 1,5 uur op kamertemperatuur komen. Grill de lamsrack rondom af op ca. 180°C gedurende 10 min. Wikkel de lamsrack vervolgens losjes in aluminiumfolie. Leg de lamsrack in de folie op de bbq van ca. 110°C gedurende 40 minuten.

Neem het vlees van de bbq en laat dit een paar minuten tot rustkomen voor dat u het aansnijdt.

**TIP:** serveer de lamsrack met een lekkere pasta.

Smakelijk.

**BESTEL TIJDIG UW LAMSVLEES BIJ UW VAN MELIK SLAGERIJ**



# Oosterse Gegrilde Maiskolven

## INGREDIËNTEN:

- 4-6 verse suiker maiskolven
- 2 teentjes knoflook
- 4 el boter
- 2 el sojasaus
- 1 tl citroensap
- 2 tl verse gember
- 1 à 2 lente-uitjes

**DEZE ZIJN HEEL EENVOUDIG OM OP DE BBQ TE MAKEN, LEKKER EN NOG GEZOND OOK. KINDEREN ZIJN ER DOL OP.**

**TOPPING:** Snijdt de knoflook fijn en rasp de gember. Doe deze met de boter, sojasaus en het citroensap in een kom en meng dit tot je een mooie homogene massa krijgt.

## BEREIDING VAN MAISKOLVEN

Maak de maiskolven schoon, verwijder schutbladen en draden. Bereid je bbq voor op direct te grillen ergens tussen 150°C en 180°C hoe hoger de temperatuur hoe sneller het gaat, dus blijf er even bij. Leg je schoongemaakte maiskolven rechtstreeks boven het vuur op je rooster, en rooster tot er een mooie goudbruine kleur op zit.

Haal de maiskolven van de bbq en smeer de gegrilde maiskolven in met de kruidenboter, bestrooi ze met wat fijngesneden lente-uitjes en serveer direct.

# LEKKER BIJ DE BBQ!

## Frisse salades



Koude Schotel  
Excellent

Pikante  
Pastasalade

Macaronisalade

Maak je barbecue feest compleet met de huisgemaakte ambachtelijke salades van Slagerij Van Melik!  
Wij bieden de keuze uit onder andere:

- **KOUDE SCHOTEL EXCELLENT**
- **LIMBURGSE KOUDE SCHOTEL**
- **LIMBURGSE BIETENSALADE**
- **MACARONISALADE**
- **KIP-PASTASALADE**
- **PIKANTE PASTASALADE**







# MEXICAANSE NACHO BURGERS

## INGREDIËNTEN:

- 4 hamburgerbroodjes
- 600 gr. Van Melik rundergehakt
- 3 el paneelmeel
- 1 el paprikapoeder
- 2 tl worcestershire saus
- 1 lt tabasco
- 1 et ketchup
- 2 handjes tortilla chips
- 200 gr geraspte cheddar
- 1 el kwark
- 1 el mayonaise
- 1 el sweet chilisaus
- 2 avocado's
- 2 teentjes knoflook
- 1 tomaat
- 1 rode ui
- 12 ingelegde jalapeño schijfjes
- Versgemalen zwarte peper

## BEREIDING:

Meng het gehakt, paprikapoeder, ketchup, worcestershire saus en tabasco in een kom. Voeg flink wat zwarte peper toe en meng alles goed door elkaar. Vorm 4 gelijke burgers en zet ze nog even in de koelkast. Steek bbq aan en ga voor een combinatie van direct en indirect garen op een temperatuur van ca 220 °C. Snijd terwijl de bbq heet wordt de rode uien in ringen. Bewaar voor iedere hamburger een paar grote uienringen en snijd de rest klein. Doe deze in een kom. Knijp hierin de teentjes knoflook uit. Snijd de tomaat in 4 delen en ontdoe deze van het vruchtvlees. Snijd tomaat in kleine blokjes en voeg de ui en knoflook toe. Ontdooi de avocado's van de pit en schil en snijd in kleine blokjes, voeg deze ook toe. Breng het geheel tot slot op smaak met zwarte peper en meng alles met een vork door elkaar, waarbij je de avocado blokjes licht prakt. Zet de guacamole in de koeling en haal de burger uit de koeling. Meng in een ander kommetje de kwark, mayonaise en chilisaus en

zet deze ook vast klaar, snijd de hamburgerbroodjes open. Gril de burger 2 tot 3 minuten en keer ze om. Verdeel nu geraspte cheddar over de burgers en gril ze nog 2 tot 3 minuten verplaats burger van direct naar het indirect rooster en sluit de deksel. Laat een paar minuten de cheddar goed smelten. Leg de hamburgerbroodjes met snijkant op grilrooster en grill ze 1-2 minuten tot ze licht geroosterd zijn. Haal burgers van de bbq en bouw je broodje op. Onderste helft insmeren met mengsel van kwark, mayonaise en chilisaus. Verdeel hieronder de tortilla chips en leg hierop de burger. Beleg iedere burger met uienringen en schijfjes jalapeño. Schep tot slot de guacamole op de burger en leg hierop de bovenste helft van het broodje.

Smakelijk eten.

Bron: Barbecue magazine

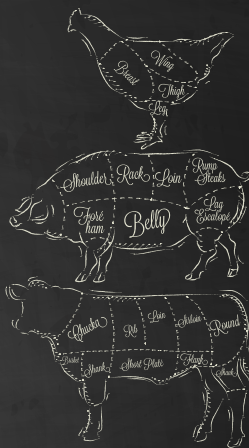
# DE BESTE BBQ BEREIDING

Bij het bereiden van (grotere) stukken vlees is het gebruik van een kerntemperatuurmeter onmisbaar. Bij het gebruik hiervan is het bijna onmogelijk dat het gerecht mislukt! Je voorkomt te rauw vlees en verkleint hiermee de kans op een salmonellabesmetting of voedselvergiftiging. Ook te gaar vlees wordt voorkomen, zodat je je gasten niet teleursteld.

Onderstaande temperaturen zijn algemene richtlijnen. Voor bijzondere stukken vlees is het raadzaam de hiervoor gangbare kerntemperaturen op te zoeken.



VLEESSOORT	ROOD	MEDIUM	DOORBAKKEN
KIP			73°C - 75°C
KALKOEN			73°C - 75°C
VARKENSVLEES		68°C - 70°C	73°C - 75°C
VARKENSHAAS		62°C - 65°C	70°C - 75°C
KALFSVLEES		60°C - 65°C	70°C - 75°C
RUNDVLEES	48°C - 50°C	50°C - 55°C	65°C
LAMSVLEES		60°C - 65°C	75°C
EENDENBORST		50°C - 55°C	60°C - 65°C
ZALM			45°C
FOREL			50°C



**MEER BBQ OP [WWW.SLAGERIJVANMELIK.NL](http://WWW.SLAGERIJVANMELIK.NL)**

# & NOG MEER BBQ .....



Alles voor een geslaagde BBQ vind je bij Slagerij Van Melik! Er is volop keuze uit onder andere:

## BURGERS

- MEGA Burger
- Hamburgers
- Limburgers
- Van Melik Burger

## SPIEZEN

- Saté van de Varkenshaas
- Saté van de Kipfilet
- Kipspies
- Shaslick



## BBQ WORSTEN

- BBQ Weißwurst
- Curryworst XXL
- Grillworst

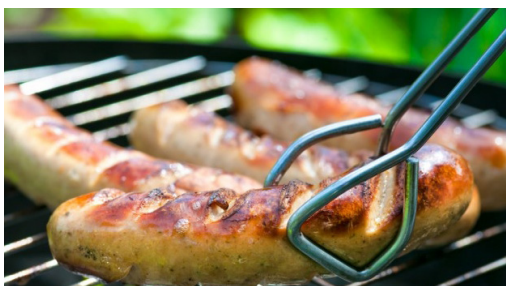
## BIEFSTUK

- Biefstuk gemarineerd
- Biefstuk op stok
- Kogelbiefstuk
- Ribeye

## BBQ OVERIG

- Speklapje
- Filetlapjes
- Spareribs

En een heleboel lekkere salades en sauzen!



# VAN MELIK'S BBQ STEAKS

## Iers Rundvlees

Bij Slagerij Van Melik heb je naast de vertrouwde kwaliteit luxe rundvlees nu ook de keuze uit topkwaliteit en bijzonder smakelijk Irish Nature rundvlees. Het 'ultra tender' Iers rundvlees wordt rechtstreeks vanuit Ierland voor de vakslagers van Van Melik geïmporteerd. Doordat de runderen in Ierland bijna het hele jaar in de wei staan hebben de dieren veel bewegingsvrijheid en eten sappig gras. Irish Nature rundvlees is gegarandeerd mals, duurzaam, diervriendelijk en gezond.

De lekkerste Irish Nature steak op de barbecue is de Ribeye, vol van smaak en super mals!

## Noord-Amerikaans Rundvlees

Wil je iets bijzonders proberen? Ga dan aan de slag met speciale vleesdelen als Picanha (staartstuk), Bavette steaks of Striploin en Ribeye steaks uit de U.S.A.!

Bij Slagerij Van Melik kun je voortaan ook prime kwaliteit Noord-Amerikaans vlees bestellen.\*

Overleg met de vakslager van Van Melik welke topkwaliteit graan gevoerde U.S. steaks of Irish Nature steaks je barbecue avontuur compleet zal maken. De slagers van Van Melik informeren je graag!

\* Gelieve de bestelling voor Noord-Amerikaans rundvlees een week van tevoren door te geven.





## JAN INDONESISCHE SATÉ MARINADE

**JAN MEIJERS IS SLAGER EN BBQ SPECIALIST BIJ SLAGERIJ VAN MELIK. LAAT JE INSPIREREN DOOR ZIJN BBQ TIPS!**

### 4 PERSONEN

#### INGREDIËNTEN:

500 à 600 gr. satévlees (Slagerij Van Melik)

2 tenen knoflook

5 el ketjap manis

1 tl gemalen komijn (djinten)

2 tl gemalen koriander (ketoembar)

1 tl gemberpoeder (djahé)

1 tl sambal oelek

#### BEREIDING:

Pers de knoflook. Roer in een schaal de ketjap, knoflook, komijn, koriander, gemberpoeder door elkaar. Meng het vlees door de marinade en zet het afgedekt in de koelkast. Laat het vlees minimaal 4 uur in de koelkast staan. Meng tussentijds het vlees een aantal keer door. Laat het vlees even uitlekken. Deze marinade is niet alleen lekker voor saté, maar ook voor speklappen!



Jan Meijers

### BBQ TIPS VAN JAN

1. Het allerbelangrijkste: heb geduld! De meest gemaakte fout bij het barbecueën is het gebrek aan geduld. Wanneer je op kolen barbecuet wacht dan totdat de kolen mooi grijs zijn geworden. Dat duurt zeker een half uur.
2. Maak verschillende vuurzones in je barbecue. Een heet gedeelte en een minder heet gedeelte. Zo voorkom je dat je vlees aanbrandt.
3. Bestrijk het rooster regelmatig met olie. Zo voorkom je dat je vlees aan het rooster blijft plakken.



VAN MELIK BURGER  
100% LIVAR

# OOK LEKKER VOOR BIJ DE BBQ

349 P.S.





# SLAGERIJ VAN MELIK

— Sinds 1938 —

## Onze Van Melik Slagerijen

### SLAGERIJ VAN MELIK HEERLERBAAN

Bautscherweg 31  
6418 EJ, Heerlen  
T: 045-5412771

### SLAGERIJ VAN MELIK HEERLERHEIDE

Wannerstraat 3-5  
6413 EV, Heerlen  
T: 045-5225391

### SLAGERIJ VAN MELIK CORIO CENTER

Corio Center 15a  
6411 LX, Heerlen  
T: 045-5710257

### SLAGERIJ VAN MELIK LANDGRAAF

Rossinipassage 7  
6371 LK, Landgraaf  
T: 045-5320006

### SLAGERIJ VAN MELIK SITTARD

Molenbeekstraat 2  
6131 EG, Sittard  
T: 046-4517186

### SLAGERIJ VAN MELIK MAKADO

Wethouder Sangersstraat 248  
6191 NA, Beek  
T: 046-4332139

### SLAGERIJ VAN MELIK MOSAE FORUM

Laag Mosae Forum 13  
6211 DV, Maastricht  
T: 043-3212475

### SLAGERIJ VAN MELIK BRUSSELSE POORT

Brusselse Poort 93  
6216 CG, Maastricht  
T: 043-3474785

### SLAGERIJ VAN MELIK KERKRADE

Orlandopassage 15  
6461 AM, Kerkrade  
T: 045-5354888

Lekker Barbecueën  
Doe Je Met  
Van Melik