

VLEES VAN WERELDKLASSE.

*Sleep de
beste gerechten
uit het vuur.*


**JACK'S
BUTCHERY**
MEAT MASTER



JACK KEULEN

AANGENAAM

Ik ben een man van weinig woorden, maar ik weet wat lekker is. Als meesterslager ben ik al mijn hele leven op zoek naar de beste stukken vlees die er te krijgen zijn in de wereld. En ik heb ze gevonden, van Zuid-Amerika tot Australië, van Schotland tot Japan. Mijn zoektocht naar het beste vlees gaat zelfs zó ver dat ik meer dan 30 jaar geleden mijn eigen runderen ben gaan houden,

Naast slager en veehouder, ben ik ook pittmaster. De BBQ is gewoon het absolute hoogtepunt voor vleesliefhebbers. Heb je een Kamado, Ofyr of smoker en hou je van de hele beleving rond slow cooking, smoking en barbecueën? Dan help ik je graag om je gerechten nóg lekkerder te maken.

In deze gids vertel ik je iets meer over de stukken vlees die ik het liefste voor mijn gasten bereid. Ze zijn allemaal verkrijgbaar in mijn slagerij in Hulsberg.

Doe er je voordeel mee en geniet ervan!

Vlees uitzoeken is als het selecteren van wijn

Bij vlees gaat het niet om de hoeveelheid, maar om de kwaliteit. Laten we niet meer vlees, maar beter vlees eten. Bewust en met aandacht genieten van vlees met een liefdevolle oorsprong. Van elk stukje vlees dat ik verkoop, weet ik precies waar het vandaan komt en hoe het tot stand is gekomen. Ik ben trots op de kwaliteit en jij zult ook trots zijn op de gerechten die jij je familie en vrienden met dit vlees kunt voorschotelen.

Ik vergelijk het uitzoeken van een goed stuk vlees graag met het vinden van een mooie wijn. Je kunt je keuze alleen baseren op wit of rood, maar je kunt ook kijken naar de druifsoort, de ondergrond en de streek. Deze zijn mede bepalend voor de smaak van de wijn. Hoe beter deze zijn, hoe lekkerder de wijn. Met vlees werkt het net zo. Ook hier bepaalt de streek en de voedingsbodem de smaak van het vlees. Een Black Angus uit Canada smaakt anders dan een Black Angus uit Australië. Zo krijg je ook zin om je te verdiepen in de verschillende delen van het rund en hoe je ze het beste klaarmaakt.

Iedereen heeft een andere smaak en ik zie mezelf graag als een vleessommelier. Met veel passie en ervaring vertel ik graag over de rassen en hun specifieke eigenschappen. Zo help ik jou om maximaal te genieten.

De kwaliteitsverschillen van vlees

In de wereld van vlees heb je te maken met enorme kwaliteitsverschillen. De kwaliteit wordt bepaald door veel verschillende factoren, zoals:

- het ras (Belgisch Blauw, Hereford, Black Angus, Wagyu, enz.)
- het type koe (vleeskoe, melkkoe of beide)
- het geslacht (vrouwelijke dieren zijn over het algemeen malser)
- de leeftijd (het vlees verliest geleidelijk aan malsheid)
- de leefomstandigheden (in de stal of vrijuit in de wei)
- het voer (alleen gras of ook maïs, granen en kruiden)

Voor mij is het voer een belangrijke graadmeter voor de smaak van het vlees. Mijn persoonlijke motto is dan ook: "What you feed is what you eat".

*What you feed
is what you eat*



Black Angus vlees is fijndradig en heeft een prachtige rode kleur. Het vlees is na het braden nog steeds zacht en sappig en het heeft een heerlijke, karakteristieke smaak

Wij importeren voornamelijk vlees van vrouwelijke dieren.

De invloed van voeding

Voer is van essentieel belang voor de smaak van het vlees. Hoe het voer de smaak beïnvloedt, leg ik je graag uit.

- Gras: hoe is het gras? Droog of sappig (dankzij veel regen)?
- Maïs: geeft een gelige marmering in het vlees
- Kruiden: hoe hoger in de bergen de koeien grazen, hoe sterker het gras en de kruiden (die daar kunnen groeien). De vleessmaak neemt daarmee ook toe in kracht.
- Granen: door de granen ontstaat marmering (Dit zijn de kleine draadjes vet die door de spier zijn geweven). De mate van marmering is een cruciale factor bij het bepalen van de kwaliteit en uiteindelijke smaak van het vlees. Vetten met een lage smeltemperatuur in de marmering smelten tijdens het bereiden, als een natuurlijk proces, dit zorgt voor sappige, malse, krachtige en smakelijke steaks.

De invloed van de streek

De streek waar het rund wordt grootgebracht, heeft ook veel invloed op de smaak. Een Black Angus die is opgegroeid in Australië heeft een andere smaak dan een Black Angus uit Nederland. Ook dit heeft weer te maken met het voer dat ter plaatse

wordt gegeven. Een Simmentaler dat in Oostenrijk boven op de alm graast, krijgt ander voer (krachtige kruiden op 2000 meter hoogte) dan de Simmentaler die uitsluitend gras eet onder op de boerderij. Als jij eenmaal weet wat je lekker vindt, vraag dan altijd naar de afkomst van het vlees. Ik adviseer je graag.

Dry-aged kast

In mijn winkel kijk je recht in de rijpingskast met dry-aged vlees. In deze kast worden de vleesdelen met een 3-4 weken gerijpt. In die periode breken de enzymen de vezelstructuur van het vlees af en verliest het vlees +/- 20% vocht, waardoor het vlees nóg malser (afbraak vezels) én krachtiger (vochtverlies, dus méér vlees) van smaak wordt.



RIBEYE-COTE DE BOEUF

De Ribeye is bij voorkeur een dikke lap van 600 tot 800 gram. Zoals de naam al zegt, herken je in dit stuk het oog van de rib. De Ribeye grill je bij voorkeur op beide kanten aan op hoge temperatuur (275°C). Het beste doe je dat op de Kamado met een gietijzeren rooster (voor de tekening). Als deze aan beide kanten mooi is dichtgeschroeid, laten we hem opm 90°C ongeveer 20 minuten rusten. De ideale kerntemperatuur is 48°C.

DIAMANTHAAS

Diamanthaas (oftewel Jodenhaas) is een klein stukje mals vlees van +/- 300gr. Dat zit op het schouderblad.

FLAT IRON STEAK

Flat Iron Steak is een platte malse lap op de schouder. Deze is geschikt voor direct grillen of slow cooking.

BRISKET

De Brisket is de puntborst van een rund. Deze Brisket bestaat uit twee delen: een mals stuk en een 'taaiër' stuk. Dit maakt de bereiding wat lastiger. Als eerste wrijf je dit stuk vlees in met onze Steak rub. Daarna 4 uur laten garen op lage temperatuur (110°C) en vervolgens de malse kant eraf snijden. Daarna leg je de Brisket in Butcher paper. De taaiere kant laat je nog 6 uur doorgaren (kerntemperatuur: 80°C). Daarna snijd je het op de draad in smalle reepjes en voeg je smokey BBQ-saus toe.

COTE A L'OS

Cote d'lote is de Ribeye maar dan met een stuk rib nog erin, dit geeft een nóg specifiekere smaak aan het stuk vlees bij het grillen

TOMAHAWK

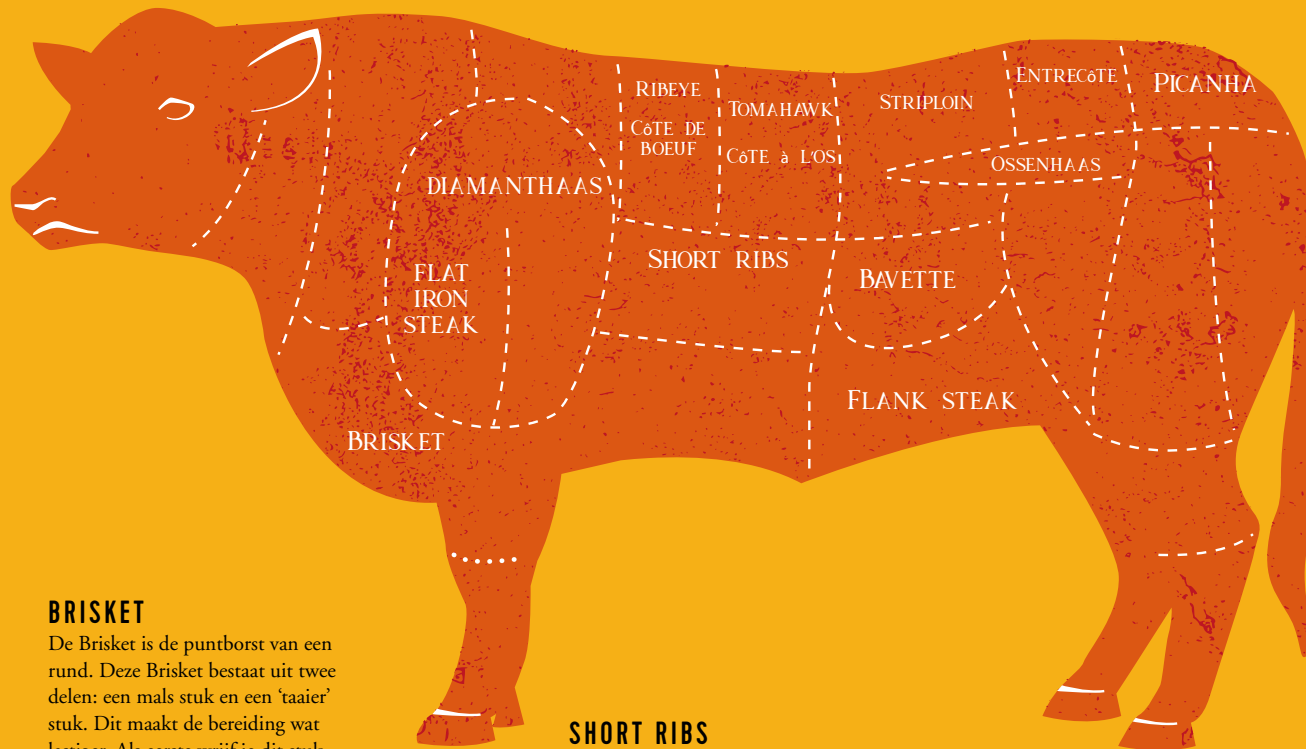
Tomahawk is hetzelfde stuk als de Cote d'lote, behalve dat de rib nu langer is uitgesneden.

STRIPLOINE-ENTRECOTE

De Striploin (in het Frans zegt men Entrecôte) is een mooi mager stuk vlees uit de rug met een vetrandje. Dit stuk zit tussen de Ribeye en de Picanha en is een van de betere stukken vlees van een rund. De bereiding is hetzelfde als de Ribeye.

PICANHA

(Vroeger noemde men dit het "Staatstuk"). Een Picanha is uitermate geschikt voor slow cooking: langzaam garen op 90-100°C. op een Kamado. De kern-temperatuur van dit stuk moet maximaal 48°C. zijn (mooi rood). Wil je een krokante rand hebben, hebben, dan moet je dit stuk vlees óf vooraf even aanbraden óf bij de kern op hoge temperatuur nog even nabraden.



SHORT RIBS

De Short Rib is een deel van de borst mét de ribben er nog in. Deze short ribs moeten voor een perfecte garing minimaal 10 uur op de kamado gegaard worden (lage temperatuur 80-90°C). Daarna kun je het sappig vlees heerlijk afkluiven.

FLANK STEAK

Flank Steak is een plat stuk mals vlees dat naast de Bavette aan de flank van het rund zit. Net als de Bavette zijn er meerdere opties mogelijk om dit lekker stuk vlees te grillen.

OSSENHAAS

Ossehaas / Tournedos: dit stuk zit aan de binnenkant van de wervels, waardoor dit het malste stuk vlees van het dier is.

BAVETTE

De Bavette is een plat en mals stuk vlees van de flank. De Bavette is ideaal is om in blokken te snijden (aan het spies) óf om op te rollen. Dit vlees moet bij voorkeur rood blijven van binnen. Snijd het op de draad in dunne reepjes. Serveer met of zonder BBQ-saus.

DIT ZIJN DE BESTE VLEESRASSEN TER WERELD. PUNT UIT.

Op de volgende pagina's beschrijf ik de runderrassen in mijn assortiment. De genoemde vleesdelen zijn allemaal zeer geschikt voor bereiding op de BBQ of ander pittmaster tools. Ben je op zoek naar een specifiek deel van een specifiek ras? Laat het weten, ik hou van een uitdaging en ga voor je op zoek!

Wisselende beschikbaarheid

Let op: ik bestel al mijn vlees zelf. Sommige rassen en vleesdelen zijn lastiger verkrijgbaar dan andere. Soms is een bestelling een hele tijd onderweg en is rijping in onze dry-age kast nodig voor een optimale smaak. Heb je het vlees op een bepaald moment nodig, overleg dan altijd even. Samen komen we er altijd uit!

BELGISCH BLAUW *Z-Limburg*



Het Belgisch Blauw ras is van oorsprong een Belgisch runderras, dat zijn naam te danken heeft aan blauwachtige vlekken op zijn witte vacht. Dit ras is voor de volle 100% een vleesras, met uitzonderlijke spieren. Al meer dan 35 jaar heb ik mijn eigen Belgisch Blauwe runderen vrij rond lopen op een ouderwetse potstal aan de rand van het Daniker bos (Puth-Schinnen). Mijn runderen kunnen 's zomers en 's winters

vrij kiezen of ze buiten rondlopen óf liever op hun strobedje in de stal liggen. Naast het gras buiten in de wei, bestaat hun voer uit geselecteerde granen, waar ze heerlijk van genieten. Dát proef je terug in het vlees. Dit vlees heeft door het voer en de leefomstandigheden van de runderen een hoge beoordeling in malsheid en weinig vet. Van deze runderen verkoop ik alles vers in de winkel, maar voor de Pittmaster hebben we:

Kenmerken

Malsheid: ●●●●●

Marmering: ●●●●●

Smaak: ●●●●●

In mijn assortiment:

- Ribstuk

- Ribeye

- Striploin

- Bavette

- Flat Iron steak

- Flank steak

- Diamanthaas

- Brisket

- Short ribs

- Picanha



HOLSTEINER *Duitsland*



Het Holsteiner ras komt uit het noorden van Duitsland en is van oorsprong een melkras, net als onze eigen Fries-Hollandse zwartbont. Tegenwoordig zijn er boeren die dit ras niet voor de melkproductie fokken, maar voor het vlees. Het gaat uitsluitend

om vrouwelijke dieren, ze kalven nooit, maar worden rustig in de sappige weide grootgebracht tot een mooie marmering ontstaat. Dit vlees heeft een bijzonder goede prijs-kwaliteitverhouding.

Kenmerken

Malsheid: ●●●●●●●●

Marmering: ●●●●●●●●

Smaak: ●●●●●●●●

In mijn assortiment:

- Dry-aged Ribstuk

- Dry-aged Côte à los

- Dry-aged Striploin

- Ribstuk

- Ribeye

- Côte à los

- Striploine

- T-bone steak

- Tournedos

HEREFORD *Zuid Amerika*



Het Herford ras komt oorspronkelijk uit het zuiden van Engeland. Het is een echt vleesras dat stevig van bouw is. Het is een van de meest voorkomende vleesveerassen ter wereld. Het Hereford ras dat ik in het assortiment heb, komt uit Zuid-Amerika

(Argentinië of Uruguay). Hier lopen de dieren onder toezicht van gaucho's vrij rond op de uitgestrekte pampa's. Dit zijn redelijk droge, uitgestrekte vlaktes begroeid met krachtige kruiden en dat komt weer terug in de smaak.

Kenmerken

Malsheid: ●●●●●●●●

Marmering: ●●●●●●●●

Smaak: ●●●●●●●●

In mijn assortiment:

- Ribeye

- Ribeye gemarineerd

MONTEBELLARDE *Frankrijk*



Het Montbeliarde ras heeft zijn oorsprong in het Oostenrijkse Simmentaler ras, wat zich goed thuis voelt in een bergachtige omgeving met krachtige kruiden. De Montbeliarde koe groeit op aan de rand van de Franse Alpen (de Jura streek), grenzend aan Zwitserland. Dit ras wordt niet alleen gebruikt voor

zijn vlees, maar gaat hoofdzakelijk in de zomermaanden de bergen in om gemolken te worden. Van deze melk worden de mooiste (krachtige) kazen gemaakt. Ook hier geldt weer: hoe krachtiger het voer, hoe krachtiger het vlees. Dit vlees wordt bij ons nog nagerijpt in onze dry-aged kast.

Kenmerken

Malsheid: ●●●●●●●●

Marmering: ●●●●●●●●

Smaak: ●●●●●●●●

In mijn assortiment:

- Dry-aged Ribstuk

- Dry aged Côte à los

- Dry-aged Striploin

- Dry-aged Tournedos

BLACK ANGUS *Schotland*



De Black Angus is van oorsprong de zwarte Aberdeen Angus uit Schotland. Dit ras is honderden jaren geleden al geëxporteerd naar Amerika. Hier kreeg het de naam 'Black Angus', omdat de dieren zwart van kleur zijn. Black Angus is als vleesras zeer geliefd, omdat het vlees van nature al snel volop

marmering krijgt, wat de smaak ten goede komt. De Schotse Angus is zeer krachtig van smaak, mede omdat het dier in Schotland vrij rondloopt op de weiden. Het gras is hier zeer sappig van smaak door de vele regenval en dat proef je terug in het vlees.

Kenmerken

Malsheid: ●●●●●●●●

Marmering: ●●●●●●●●

Smaak: ●●●●●●●●

In mijn assortiment:

- Ribeye

- Bavette

- Tomahawk

BLACK ANGUS *Canada*



De Black Angus runderen grazen het hele jaar buiten op de uitgestrekte weiden van Canada met hun vele natuurlijke waterbronnen. Doordat niet het hele jaar voer beschikbaar is, worden deze dieren minimaal 200 dagen in hun leven bijgevoerd met hoogwaardig graan. Dit is relatief dure voeding, maar die investering verdient

zichzelf makkelijk terug. Dankzij de granen ontstaat een perfecte marmering en smaak in het vlees. De steaks van de Canadese Angus zijn al meerdere malen uitgeroepen tot de nummer 1 van de wereld op de 'World Challenge Steaks'. Daar hebben wij niets meer aan toe te voegen!

Kenmerken

Malsheid: ●●●●●●●●

Marmering: ●●●●●●●●

Smaak: ●●●●●●●●

In mijn assortiment:

- Prime Ribeye

- Prime Ribeye bone

- Prime Striploin

- Prime Tomahawk

- Prime Picanha

- Prime Tournedos

BLACK ANGUS *Australië*



De Black Angus uit Australië is de overtreffende trap in malsheid en smaakbeleving. Dit komt doordat de boeren in de Ranger Valley in New South Wales beschikken over een perfect stukje grond met een hoogwaardige voedingsbodem. De dieren lopen hier vrij rond en grazen elke dag van al het

lekkers dat er te vinden is. Daarbij krijgen de dieren ook nog eens minimaal 270 dagen graan bijgevoerd. Dat leidt tot een ongelooflijk rijke smaak. Helaas is dit vlees moeilijk verkrijgbaar en moet ik het altijd voorbestellen. Ook hier gaat de vergelijking met goede wijn weer op. Maar het wachten wordt beloond, dus: probeer het en geniet!

Kenmerken

Malsheid: ●●●●●●●●

Marmering: ●●●●●●●●

Smaak: ●●●●●●●●

In mijn assortiment:

- Ribeye

- Bavette

CHIANINA *Italië*



Chianina is het grootste ras ter wereld en kan een schofthoogte krijgen van wel 200 cm. Dit oerras heeft een vrije uitloop op de hogere vlaktes van de streek Florence. Het voer van de koeien bestaat vooral uit bloemetjes en kruiden, terwijl de wind langs olijfbomen en lavendel waait en

een toevoeging geeft aan het voer en dus de smaak van het vlees. Dit vlees laat ik overkomen vanuit Italië om het vervolgens in onze dry-aged kast nog enkele weken te laten rijpen. Een van de bekendste vleesdelen van dit ras is wel de 'Bistecca de Fiorentina' ofwel de T-bone steak. De Italianen zijn er dol op.

Kenmerken

Malsheid: ●●●●●●

Marmering: ●●●●●●

Smaak: ●●●●●●

In mijn assortiment:

- Bistecca de Fiorentina (T-bone steak)

- Ribstuk

- Côte à los

- Striploin

- Tournedos

RUBIA GALLEGA *Spanje*



Rubia Gallega is een eeuwenoud runderras uit Galicië in het noord-westen van Spanje. Hier waait de wind van de Atlantische oceaan vrijuit over de weiden en dat proef je terug in het vlees. Deze runderen worden in kleine aantallen gehouden bij lokale boeren die ze een lang en vrij leven laten rondlopen.

Het vlees kenmerkt zich door de mooie en subtiele vetdooradering. Door de traditionele, kruidige en ietwat ziltige smaak staat de Rubia Gallega bij veel Spaanse sterrenkoks op de kaart. Eenmaal bij ons aangekomen, worden deze vleesdelen nog enkele weken gerijpt in onze dry-aged kast.

Kenmerken

Malsheid: ●●●●●●

Marmering: ●●●●●●

Smaak: ●●●●●●

In mijn assortiment:

- Dry-aged Ribstuk

- Dry-aged striploin

- Dry-aged - Côte à los

- Tournedos

WAGYU *Japan*



Het laatste en beste, maar óók het zeldzaamste vlees importeer ik rechtstreeks uit Japan. Het échte Wagyu vlees was vroeger uitsluitend voor de Japanse keizers bestemd. Dit ras is van Japanse oorsprong en is NOOIT geëxporteerd. Wél zijn er kruisingen gemaakt, in Australië, Amerika en zelfs dichterbij huis, maar dit vlees zal nooit kunnen tippen aan de originele Wagyu uit Japan. Het Japanse ras is verdeeld in 5 streken, waaronder de Kobe en de Kagoshima streek. Deze laatste variant

komt bij wedstrijden al jaren als beste uit de bus. Ik importeer uitsluitend deze variant. Bij mij koop je dus de beste Wagyu ter wereld! De Kagoshima Wagyu heeft de hoogste scores in marmering (BMS 10 - 12) en opgroeiomstandigheden (Grade 5 - excellent).

Let op: bereid mijn Wagyu NOOIT op een barbecue! Al het kostbare, smakelijk vet gaat dan verloren. Gebruik teppanyaki of een grillpan (zónder boter).

Kenmerken

Malsheid: ●●●●●+

Marmering: ●●●●●+

Smaak: ●●●●●+

In mijn assortiment:

- Striploin

- Picanha





VARKENSVLEES PITTMASTER- & BBQ-SPECIALITEITEN

Natuurlijk heb ik in mijn winkel naast rundvlees ook een grote variatie aan varkensvleesspecialiteiten voor de BBQ. Voor de echt pittmasters heb ik heel bijzonder varkensvlees waar ik trots op ben: het Spaanse Iberico varken (Cebo de campo). Dit vlees komt rechtstreeks uit de Sierra Nevada in Andalusië. Uit dit gebied importeer ik ook rechtstreeks mijn gedroogde hamspecialiteiten, zoals mijn 'Jamon Serrano' en 'Jamon Iberico de Belotta'. Hier komt dus ook mijn verse Iberico varkensvlees vandaan.

De Iberico varkens groeien op in de uitgestrekte boomgaarden van Cordoba

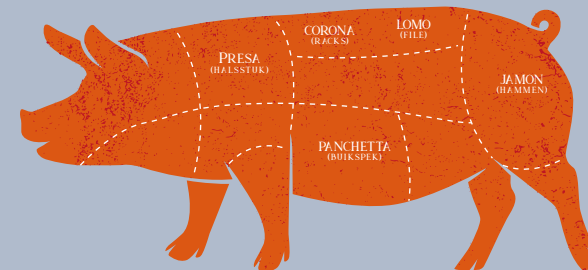
en omgeving, waar ze zich te goed doen aan de eikeltjes die van de bomen vallen. De typische smaak daarvan proef je terug in het vlees. Hierbij enkele delen van ons assortiment:

IBERICO PANCETTA (buikspek)

IBERICO PRESSA (halssteaks)

IBERICO CORONA'S (spare ribs)

IBERICO LOIN RIBS (racks)



Lamsvleesspecialiteiten

Heel speciaal en delicaat is het lamsvlees in het voorjaar. Van april t/m juni heb ik iedere week vers lamsvlees uit Limburg. Superzacht en mals. De stukken lamsvlees met been zijn perfect

voor slow cooking. Daarnaast importeer ik lamracks uit Nieuw-Zeeland. Deze stukken wegen zo'n 450 gram per rack van 6 ribs. Probeer ze eens en je zult versteld staan!

BEREIDINGSMOGELIJKHEDEN

Je vlees bereiden kan op veel verschillende manieren. Ik geef je enkele belangrijke bereidingstips.

Direct grillen

Hierbij gaat het meestal om een mooi stuk vlees (zoals een steak) dat je rechtstreeks op de warmtebron op een hoge temperatuur (170-270°C) aangrikt. Zo krijgt het vlees een mooie buitenkant. Daarna leg je het even aan de kant om te rusten. De kerntemperatuur van rundvlees moet tussen de 48 tot 50°C liggen.

Indirect grillen (slow cooking)

Ideaal voor een groter stuk vlees (bv 2-3 kg). Leg het vlees op een indirecte vuurbron (het vuur komt dus niet in aanraking met het vlees), bijvoorbeeld in de Kamado of smoker. Stel de temperatuur van de bereidingsbron in tussen de 70-110°C, afhankelijk van mogelijkheden en het type vlees.

Het voordeel van slow cooking is dat het vlees sappiger blijft en meer rooksmaak ontvangt. Zalig voor de liefhebbers!

Smoking

Rook creëer je door in aparte gedeeltes te werken: één compartiment voor de houtblokken en één compartiment

voor de stukken vlees. De rook gaat zo volledig door het vlees heen. Op de Kamado kun je rook(smaak) genereren door natte houtblokjes (chunks of chips) op het vuur te leggen.

Barbecuestijlen

Om op een machtig mooie manier topvlees te bereiden met je barbecue zijn er meerdere mogelijkheden. Ik geef je de top 6, in willekeurige volgorde. Jij bepaalt zelf wat je het lekkerst vindt.

Houtskoolbarbecue: houtskool aansteken, wachten tot het heet is en dan grillen op een rooster direct boven het vuur. Het vlees neemt de geuren en smaken van het houtskool op.

Gasbarbecue: gaskraan open en grillen maar! Hierbij krijg je uiteraard geen nuances van houtskool en blijft de pure vleessmaak behouden.

Kamado: een keramische, ei-vormige barbecue. Hieronder vallen onder andere de Green-egg, de Monolith en andere iets minder premium varianten. Op de kamado heb je 3 opties:

- Direct grillen: op het rooster direct boven de vuurbron.
- Indirect grillen met behulp van een tussenschot: dit is hoofdzakelijk bedoeld voor slow cooking (grote

stukken vlees langzaam laten garen op lage temperaturen).

- Smoken: door verschillende houtsoorten (iets nat) te gebruiken, creëer je een specifiek rookaroma dat je in de smaak van het vlees terugproeft.

Braai: in Zuid-Afrika leggen ze grote stukken vlees op de grill die langzaam garen, in plaats van één worstje en satéstokje zoals Nederlanders vaak doen. Braaien is een vorm van slowfood, je neemt er de tijd voor. Immers, braaien draait niet alleen om eten; meer om de hele beleving er omheen. Het wordt gezien als een sociale gelegenheid, als een gezellig samenzijn.

Smoker: de vuurzone bevindt zich in een ander compartiment dan waar je je vlees bereidt. Door de houtblokken aan te steken, gaat de rook de bereidingskant op, waardoor het vlees een karakteristieke rooksmaak krijgt. De houtsoort(en) die je gebruikt bepalen de smaak die je overbrengt naar het vlees.

Ofyr: een nieuwe trend is grillen bij open vuur door middel van houtblokken. Hiermee combineer je een open haard met direct grillen op plaatstaal (steengrillen in het groot).



Houtskool barbecue
(direct grilling)



Houtskool barbecue
(direct grilling en slow cooking)



Gasbarbecue
(direct grilling)



Kamamado
(direct grilling, slow cooking, smoking)



Braai
(direct grilling en slow cooking)



Smoker
(slow cooking en smoking)



Ofyr
(direct grilling)

RUNDVLEES BBQ-SPECIALITEITEN

Ik krijg heel vaak de vraag: hoe doe jij dat nou, Jack? Hier deel ik mijn favoriete bereidingswijze per vleesspecialiteit. Je bent helemaal vrij om je eigen keuzes te maken, maar dit vind ik het allerlekkerst!

Voorkant koe

- Brisket (puntborst) slow cooking
- Flat Iron steak grillen of slow cooking
- Bavette grillen
- Diamanthaas (jodenhaas) grillen

Midden van de Koe

- Short ribs slow cooking
- Côte à l'os (met been) grillen of slow cooking
- Côte de boeuf (zonder been) grillen of slow cooking
- Flank steak grillen of slow cooking

Achterkant koe

- Tomahawk steak grillen
- Ribeye steak grillen
- Striploin (entrecote) grillen
- Picanha (staartstuk) grillen of slow cooking



SEASONING: JE VLEES KRUIDEN

Een puur stuk vlees kan heerlijk zijn, maar je kunt de smaak ook verder verrijken met kruiden. Het vlees kruiden kan op verschillende manieren, de drie belangrijkste noem ik hier.

Kruiden van steaks en andere vleesdelen die op een directe warmtebron worden gegaard. Ik ben van mening dat je hier alleen zwarte peper uit de molen en zeezout op moet doen. Dit vlees heeft zo'n mooie smaak dat marinieren gewoon zonde is.

Rubben van grotere vleesdelen, zoals ribstukken, briskets en andere delen die je langzaam wil garen. Ik wrijf dit vlees graag in met een speciale rub. Dit is een mengsel van zeezout en 10 tot 12 soorten kruiden. Je kunt een rub zelf samenstellen of kant-en-klaar kopen. Probeer zeker mijn eigen rubs eens!

Marinieren is echt lekker bij spareribs bijvoorbeeld. Je laat het vlees gewoon een tijdje in een aromatische vloeistof (de marinade) staan, waardoor het langzaam de smaak opneemt.



Chicken rub
(kippenvlees)



Steak rub
(rundvlees)



Piggy rub
(varkensvlees)

Tip: meat master rubs

Ik stel zelf mijn eigen rubs samen. Ze vormen een heerlijke combinatie met het vlees dat ik verkoop. In onze rubs zitten naas zeezout en suikers soms wel 10 tot 12 verschillende soorten kruiden. Probeer ze allemaal.



JACK'S BUTCHERY

MEAT MASTER

BESTELLEN

Winkel

Je kunt het vlees bij ons in de winkel ophalen. We geven je uitgebreid advies over de vleesdelen en runderrassen en leggen graag uit hoe je het vlees het beste bereidt.

Kerkstraat 26
6336 BB, Hulsberg
telefoon: 045-4059021

Webshop

Je kunt het vlees ook via onze webshop bestellen. Je geeft dan zelf aan wanneer je het vlees wilt komen ophalen. Lukt het niet om het vlees zelf op te halen, dan kunnen wij het binnen 2 dagen laten bezorgen.

www.jacksbutchery.nl

Aan (de inhoud van) deze brochure kunnen geen rechten en/of aanspraken worden ontleend.