

Bereiding van het vlees

- Gekruide worstjes:

- Deze zijn volledig op smaak. Kort aanbakken en kleuren, circa 15 min.

- Gemarineerde kippenboutjes:

- Deze zijn al gemarineerd dus hoeven geen extra kruiding.
- Bereidingstijd van minimum 25 min tenzij ze reeds voorgebakken zijn. Dan +/- 10min opwarmen.
- Na het bakken instrijken met de zoet-pikante saus.

- Kip met spek:

- Reeds gekruid met Keltisch zeezout.
- Kort aanbakken en kleuren, circa 15 min. Tenzij voorgebakken . Dan opwarmen gedurende een 5 minuten

- Varkensribben:

- Reeds gemarineerd en voorgebakken.
- Ongeveer 15 à 20 minuten opwarmen op het hoogste niveau, na het opwarmen instrijken met de zoet-pikante instrijksaus.

- Lamskroon:

- Eerst kruiden met peper, zeezout en Provençaalse kruiden. Dichtschroeien boven een heet vuur en verder laten garen voor ongeveer 15min. Op het hoogste niveau. Na het bakken instrijken met het mosterdsausje.

- Picanha:

- Kruiden met grof Keltisch zeezout. Dichtschroeien op een heet vuur en verder laten bakken naar wens. Het is aan te raden het vlees nooit van de skewers te halen en om steeds de zijkanten van het vlees er van af te snijden en daarna het vlees terug op de BBQ te hangen om verder te bakken. Indien gewenst kunt u het vlees telkens opnieuw kruiden met peper en zout.

- Scampi:

- kort aanbakken, circa 5 minuten.
- Na het garen instrijken met de zoet-pikante saus en nog 1 minuutje laten draaien boven houtskool.

- Contra-filet :

- Instrijken met look, kruiden met peper en zeezout.
- Bakken zoals de picanha.

-Cube-roll:

- Kruiden met peper en zout.
- Bakken zoals de picanha.

-Heart of rump:

- Kruiden met zout en peper en dragonkruiden.
- Telkens na het versnijden opnieuw kruiden met dragon, peper en gewoon zout.
- Bakken zoals de picanha.

-Zalm

- In de daarvoor speciaal meegeleverde vis klem garen boven het houtskool.
- Kruiden met Keltish zeezout , groffe peper en klaar

Wij gebruiken in onze gerechten uitsluitend KELTSCH ZEEZOUT. Reden hiervoor is dat wij begaan zijn met UW gezondheid. Het Keltisch zeezout is NIET geraffineerd en bevat nog ALL mineralen die ons lichaam nodig heeft. Het kost ons meer geld dan gewoon ordinair en ongezond keuken zout maar dat remt ons niet af om onze klanten te verwennen met dit gezond en smaakvol zout.

Succes en smakelijk!

