

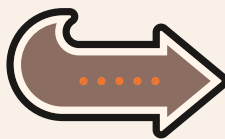
BBQ JOURNAL

ROKEN, GRILLEN & GAREN



BBQ

JOURNAL



RECEPTENBOEK
OM ZELF IN
TE VULLEN

★ MIJN BESTE RECEPTUREN ★



INHOUD




PAG NAAM VAN HET GERECHT







16	_____
17	_____
18	_____
19	_____
20	_____
21	_____
22	_____
23	_____
24	_____
25	_____
26	_____
27	_____
28	_____
29	_____
30	_____
31	_____
32	_____
33	_____
34	_____
35	_____
36	_____
37	_____
38	_____
39	_____
40	_____
41	_____
42	_____
43	_____
44	_____
45	_____











NAAM VAN HET GERECHT

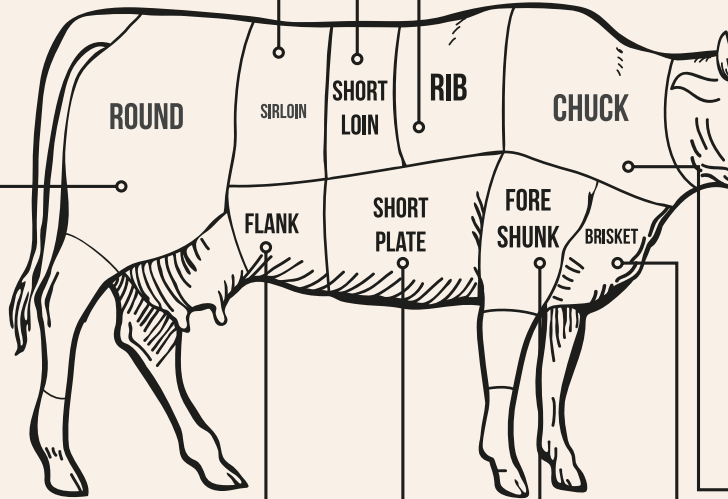
PAG





	46
	47
	48
	49
	50
	51
	52
	53
	54
	55
	56
	57
	58
	59
	60
	61
	62
	63
	64
	65
	66
	67
	68
	69
	70
	71
	72
	73
	74
	75

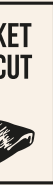
TOP SIRLOIN STEAK BONELESS 	TRI-TIP STEAK 	TRI-TIP ROAST 
--	---	---

TOP LOIN STEAK BONELESS 	TENDERLOIN ROAST 	TENDERLOIN STEAK 
TOP LOIN STEAK BONE-IN 	T-BONE STEAK 	PORTERHOUSE STEAK 

EYE ROUND STEAK 	EYE ROUND ROAST 	ROUND TIP ROAST 
BOTTOM ROUND ROAST 	TOP ROUND STEAK 	BOTTOM ROUND STEAK WESTERN GRILLER 
ROUND TIP STEAK 	SIRLOIN TIP CENTER ROAST 	SIRLOIN TIP CENTER STEAK 
	SIRLOIN TIP SIDE STEAK 	



FLANK STEAK 	SKIRT STEAK 	SHANK CROSS CUT 	BRISKET FLAT CUT 
---	--	---	--



ENGELS	NEDERLANDS
Baby top	Kogelbiefstuk
Blade Steak	Sukadelap
Bistro Filet	Jodenhaas / Diamanthaas
Brisket	Puntborst
Chuck	Schouder / Onderrib
Chuck Steak	Halslappen
Chuck Tender	Schoudermuis
Club Steak	Entrecote
Clod Steak	Jodenhaas / Diamanthaas
Cowboy Steak	Côte de Boeuf / Bone-in Ribeye
Eye of Round	Achtermuis
Flank Steak, Flap Meat	Bavette, Vinkenlap
Flat	Magere, platte deel van de brisket
Flat Iron Steak	Sukade
Filet Mignon	Ossenhaas, de punt
Fillet	Ossenhaas, Haasbiefstuk, Chateaubriand, Tournedo
Hanger Steak	Longhaas
Inside Skirt	Omloop, rode vlees
Mock Filet	Diamanthaas
Mock Tender	Schoudermuis
NY Strip, Strip Steak	Entrecote (geportioneerd)
Outside Skirt	Middenrif
Petite Tender	Jodenhaas / Diamanthaas
Point	Vette deel van de brisket, loopt in een punt
Prime Rib	Côte de boeuf aan één stuk
Rump Cap	Staatstuk, Picanha
Rump Steak	Dikke Lende / Biefstuk
Short Loin	Dunne Lende
Shoulder Clod	Bloemstuk
Shoulder Tender	Jodenhaas / Diamanthaas
Sirloin	Dikke Lende
Skirt Steak	Middenrif, Omloop
Tenderloin	Ossenhaas
Top Round Steak	Kogebiefstuk
Topside	Bovenbil
Tri-Tip	Ezeltje, liesstuk

SOORT	POPULAIRE METHODE
RUND	
Brisket (puntborst)	indirect
Hamburgers	beide, maar meestal direct
Lendebiefstuk (entrecote)	direct
Rib roast (côte de boeuf)	indirect
Ribeye	direct
Short ribs (klapribben)	indirect
Tri-tip (ezeltje, liesstuk)	beide
LAM	
Heel lam	indirect
Lamsribben	beide
Schenkel	indirect
Schouder	indirect
GEVOGELTE	
Hele kip	indirect
Kippenbouten	beide
Halve kip	beide
Vleugels	beide
VARKEN	
Schouder	indirect
Pork belly (buikspek)	indirect
Pork chop (karbonade)	direct
Pork loin (lende, varkensfilet)	indirect
Ribs (ribben)	beide
Whole hog (heel varken)	beide



INGREDIËNTEN

BBQ SET-UP

BEREIDINGSWIJZE

COMBINEREN MET

