het biologische adres voor

een BBQ Clinic

Benieuwd naar de fijne kneepjes van het BBQ'en? Of loop je bijvoorbeeld al een tijd met het idee rond om eens een lekkere Pulled Pork te maken, maar weet je niet hoe?

Volg dan een BBQ Clinic en leer :

- ✓ hoe je een houtskool BBQ goed en snel kunt aansteken
- ✓ wanneer je wel of niet de deksel op de BBQ moet doen
- ✓ wat direct en indirect vuur is
- ✓ hoe je het beste kunt roken op een gas of houtskool BBQ
- ✓ hoe je grote delen vlees mooi kunt grillen
- ✓ wat de beste kerntemperaturen zijn voor verschillende vleessoorten

Daarnaast geven we recepturen voor bijvoorbeeld een heerlijke coleslaw, een stoere BBQ-saus en de allerlekkerste hamburger ter wereld! Als afsluiting zorgen we voor een verrassend toetje. Uiteraard ook weer van de BBQ.

BBQ Clinic mogelijkheden

BBQ'en is niet alleen lekker, het is ook nog eens leuk! Bovendien kan het in de zomer en in de winter, het hele jaar rond.

Onze BBQ Clinic is ideaal als:

- ✓ personeelsfeest
- ✓ bedrijfsuitje
- ✓ vaderdagcadeau
- ✓ team-uitje

Vraag gerust naar de data of de mogelijkheden voor besloten groepen.

Gerrit Takke
Biologische slagerij