

ALLES VOOR DE LEKKERSTE BBQ

MET UNIEKE
RECEPTIDEEËN
OM TE BEWAREN



JUMBO
food
markt



6



9



12



14



18



19

Daarom naar Foodmarkt voor de barbecue

Inspiratie voor ontspannen buiten koken

Een avond barbecueën, dat is genieten met mensen die je dierbaar zijn. Met goede gesprekken en lekker eten en drinken. Zelf klaargemaakt óf vers bereid in Jumbo Foodmarkt.

Bij Foodmarkt vind je een uniek barbecue-assortiment. Bijzondere stukken vlees en vis, zoals côte de boeuf en zalmfilet op een rekje, culinaire worstjes met verse kruiden en bijzondere spiesen. We helpen je graag een keuze te maken en leggen uit hoe je je vlees, vis of gevogelte het best kunt bereiden op de grill.

De koks van Jumbo Foodmarkt geven graag hun barbecuegeheimen prijs.



Blader naar:

- 4 Prachtige stukken vlees
- 6 4x op de grill
- 10 Shopping: voor bij de barbecue
- 12 Groenten grillen
- 14 Stuffed burger
- 16 Tools voor de barbecue-prof
- 18 Dé zomertrend: biercocktails
- 19 Tropisch mango-kokosijsje

Onze slagers hebben een Grill Academy gevolgd. Je kunt ze alles vragen.

KIES VOOR GEMAK

Natuurlijk ga je graag zelf aan de slag op de barbecue. Daarnaast kun je culinaire, kant-en-klare producten uit onze Foodmarkt-keukens kiezen. Onze koks bereiden elke dag ter plekke verse gerechten die je zo kunt meenemen. Denk aan pastasalades, groene salades en versgebakken stokbrood.



Lekker stuk

Makkelijker dan je denkt: grote stukken vlees en gevogelte barbecueën.

EEN VERRASSENDE SMAAK! KINDEREN KRIJGEN EVENTUEEL EEN GEWONE BURGER

truffelburger per stuk

0⁹⁹

VLINDEREN

Verwijder de ruggengraat met een wildschaar, klap de kip open en grill met de borstkant naar boven. Geen wildschaar of te ingewikkeld? Vraag de Foodmarkt-slager de kip te vlinderen.

hele Nieuwe Standaard Kip per kilo 5,00

LANGZAAM GAREN: ZEKER 1,5 UUR

Jumbo rosbeef per 100 g 1,60

MAAK 'N RUB

Rubs (droge marinades) maak je heel eenvoudig zelf met kruiden en specerijen uit je keukenkastje. Voor extra veel smaak stamp je zo veel mogelijk zelf fijn in de vijzel.

USA style spies per 100 g 1,70

RIJG ER STUKKEN ANANAS TUSSEN VOOR EEN BIJZONDERE TWIST

kipspies met groenten per stuk 2,00

Jumbo varkensrollade per 100 g

0⁸⁰

GRIL IN PLAKKEN VAN 2 CM DIK

RIJPT DOOR IN DE FOODMARKT RIJPINGSKAST VOOR MEER SMAAK EN MALSHEID

Jumbo runder ribeye extra gerijpt per 100 g

2⁶⁹

Marcel van Veen, slager Foodmarkt Veghel

‘Altijd vlees in huis voor een onverwachte bbq? We hebben een ruim assortiment vriesvers vlees van de beste kwaliteit.’

Sla om voor bereidingstips of kijk op [Jumbo.com/BBQ](https://www.jumbo.com/BBQ)

4x Op de BBQ

Met deze recept-tips geef je je barbecue nét dat beetje extra.



JE EIGEN RUB

Voor 4 personen: meng 1,5 tl gemalen komijn, 1 tl gedroogde oregano, 1,5 tl kerriepoeder en naar smaak gemalen 4-seizoenenpeper. Voor een extra geurige rub vervang je de gemalen komijn door in een vijzel fijngevreven komijnzaad.

LEKKER MET
EEN MEXICAANSE
BONENSALADE

CÔTE DE BOEUF

Dep het vlees (ca. 150 g p.p., ontdooid) aan beide kanten droog en wrijf in met de rub. Marineer minimaal 30 min. afgedekt in de koelkast. Laat op kamertemperatuur komen, bestrijk met 2 el olijfolie en grill op een hete barbecue in 3-4 min. per kant bruin en vanbinnen rosé.

Meatlovers côte de boeuf (diepvries) per 100 g

4 38

Vlees en vis perfect grillen? Kijk op Foodmarkt.nl voor een lijst met kerntemperaturen

Weber thermometer per stuk 17,99

Feu rosé d'Anjou 75 cl 3,99

* Geldig van wo 25 mei t/m di 20 sept. 2016



3 voor **10⁰⁰**

Mexicaanse bonensalade per 100 g 0,99



Direct op tafel, deze kant-en-klare salade

truffelworst per stuk

0 99

OOK LEKKER MET
VENKELWORST

TRUFFEL- WORST

Gril de truffelworst in 10-12 min. op een matig hete barbecue rondom bruin en gaar. Lekker op een broodje met frisse appel-koolsalade.

Dit broodje met appel-koolsalade zelf maken? Kijk voor het recept op Foodmarkt.nl

Bio suikermais 2 stuks 2,49



tip: Lekker om op de barbecue te roosteren!

Jumbo BBQ marinade & saus smokey honey, spicy sambal of sweet ketjap 3 x 160 ml 3,00



GRIEKSE SPIES

Voor 4 personen: maak een marinade van 3 el olijfolie, 3 el citroensap, 2 teentjes fijngehakte knoflook en 1 tl gedroogde oregano. Haal het vlees van 4 biefstukspiesen zeezout-peper. Rijg de blokjes biefstuk met 8 half-gedroogde tomaten om en om aan de spiesen. Marineer de spiesen 30 min. afgedekt in de koelkast. Keer ze af en toe in de marinade. Grill de spiesen op een hete barbecue in 6 min. goudbruin en gaar. Leg ze op een schaal en bestrooi met 1 bosje grofgehakte bladpeterselie en 100 g verkruimelde feta.

Jumbo biefstukspies 180 g

3 00

LEKKER MET GEROOSTERDE
LITTLE GEM, KNAPPERIG
TURKS BROOD VAN DE
BARBECUE EN TZATZIKI

AARDAPPELS
POFFEN OP DE
BARBECUE? KIES
EEN IETS KRUIMIGE,
GROTE AARDAPPEL

ZALMFILET

Voor 4 personen: grill de zalmfilets (150 g p.p., vers op ijs) in een rekje op een hete barbecue in 4-6 min. sappig en rosé. Keer regelmatig.

Gratis rekje bij aankoop van verse vis. Handig voor het bereiden van vis op de barbecue.

zalmfilet met huid
per 100 g

4 35

Lekker met een frisse kruidensalade van (restjes) verse kruiden. Kijk op Foodmarkt.nl voor het recept.

Fuzion chenin
chardonnay
doos 6 flessen
à 75 cl normaal
29,94 nu **22,00**



spiesenset Weber
per set **9,99**



little gem
2 stuks
dagprijs

groentenspies
per spies **1,00**



Kies op de
visafdeling
uit een groot
assortiment
verse vis op ijs!

vissalade
zalm
piri piri
of frisse
krabsalade
per 100 g
vanaf **1,09**



Cela Vita
pofaardappelen
yoghurt-knoflook-
saus 450 g **1,97**

Roche
de Mazet
Merlot
75 cl **3,99**



SEIZOEN
3 voor
10 00*

* Geldig van wo 25 mei t/m di 20 sept. 2016



per stuk vanaf

0⁹⁹

Deen stokbrood pompoen, olijf, spelt, tarwe of rozijn



ALLES VOOR
DE BBQ
GEGARANDEERD
VOOR DE
LAAGSTE PRIJS



knoflookolijven
165 g 1,75

tomaten-
tapenade
150 g 1,75

LEKKER VOOR
OP STOKBROOD



heksenkaas tomaat
en basilicum 150 g

2³⁹



MAKKELIJK:
GRIL HIERIN JE
GROENTEN OP
DE BARBECUE

Weber groentebakje per stuk 9,99



Duitse aardappelsalade 100 g 0,99
Amerikaanse koolsalade 100 g 0,99



UNIEK ASSORTIMENT
UIT DE FOODMARKT
KEUKEN

Shop!

Verzamel alles
voor een ultieme
barbecue-avond.



peterselie 30 g 0,76

bieslook 20 g 1,04



dille 20 g 1,35



4 seizoenenpeper 10 g 0,69



kerriepoeder 10 g 0,55



oregano 10 g 1,25

Jumbo BBQ sauzen
4 x 500 ml

2⁹⁹



WIST JE DAT JE ZELF
KRUIDEN EN SPECERIJEN
KUNT TAPPEN UIT DE SILO'S
BIJ FOODMARKT VEGHEL?

6 flessen
à 75 cl in doos
normaal 29,94

22⁰⁰

Fuzion Chenin Chardonnay



Duc de Termes Saint Mont

verse kruiden-
boter 100 g 0,93



VUL ZELF EEN BROODJE

Snijd inkepingen in het
brood en vul met:

- mozzarella, tomaat en pesto
- knoflook en kruidenboter
- kruidenboter en rozemarijn.

Verpak het brood in alumi-
niumfolie en verwarm op het
hete barbecue-rooster.
Kan ook prima met al
wat ouder (stok)brood.



Groenten grillen

Met die prachtige grillstrepen zijn ze een plaatje om te zien. En wát een intense smaak.

GRILLEN, OP JE BORD OP SMAAK BRENGEN EN DAN GENIETEN

GEGRILDE GROENE ASPERGES ZIJN OOK LEKKER ALS ZE IETS AFGEKOELD ZIJN

GROENE ASPERGES

Voor 4 personen: snijd een plakje van de onderkant van 500 g groene asperges. Bestrijk de asperges met olijfolie en grill ze op een hete barbecue in 8-10 min. beetgaar. Klop een caesardressing van 1 fijngehakte ansjovisfilet, 1 el citroensap, 3 el olijfolie extra vierge, 2 el mayonaise en zout en peper naar smaak. Leg de asperges op een schaal, verdeel er een ½ zak rucola (à 75 g) en de dressing over en schaaft er 25 g Parmezaanse kaas over.

tip:
Leg de kaas in folie op de barbecue. Warm op en dip met stukjes brood.



Le Rustique
Camembert
250 g 2,59

Boska cheese
barbeclette
per stuk 8,99



Heerlijk racletten in de buitenlucht!
Met behulp van de barbeclette kun je racletten op de barbecue!

GEPOFTE PUNTPAPRIKA

Voor 4 personen: maak een insnede over de lengte van 4 rode puntpaprika's. Verwijder de zaadlijsten. Vul de paprika's met een mengsel van 175 g in piepkleine blokjes gesneden bleekselderij, 2 el fijngesneden gemarineerde olijven, 75 g grofverkrumelde feta, 1 el olijfolie, 1 tl gedroogde oregano en zout en peper naar smaak. Rol elke paprika in een stuk aluminiumfolie en vouw de uiteinden als een snoepje dicht. Pof de paprika's op een hete barbecue in 25-30 min. gaar.

BEWAAR HET VENKEL-GROEN EN BESTROOIER DE GEGRILDE VENKEL MEE

MOOIE VENKEL

Klop voor 4 personen 2 el citroensap, 1 tl mosterd, 1 tl honing, 4-5 el olijfolie extra vierge en 1 tl fijngehakte dragon en zout en peper naar smaak. Maak 2 venkelknollen schoon en snijd in plakken van 7-8 mm dik. Bestrijk ze met olijfolie en grill ze op een hete barbecue in ongeveer 2 min. per kant beetgaar. Leg de venkel op een schaal en besprenkel met de vinaigrette.

Heerlijk met
citroen-
dragonvinaigrette

spies met ananas,
peper, limoen,
komkommer
en bleekselderij
per spies 1,00



krielspies
per spies 1,00



spies met
paprika, mais,
prei, broccoli
en bloemkool
per spies 1,00



zeezout boter
100 g 0,99



Vul je burgers ook eens met Parmezaanse kaas, stukjes augurk en gebakken uitjes. Vraag onze koks voor nog meer vultips.

STUFFED BURGER CAPRESE-STYLE



Stuffed

Zo'n gevulde burger ziet er indrukwekkend uit maar is zó klaar!

Philadelphia kruiden 185 g 2,08



Stuffed burgers zijn ook heel lekker met Philadelphia kruidenspread.

Fuzion Syrah Rosé doos 6 flessen 75 cl per fles normaal 29,94 per doos, nu 22 euro



per stuk
6⁹⁹

stuffed burger pers

STAP VOOR STAP

- 1 Meng voor 4 gevulde burgers 1 bol mozzarella in blokjes, 1 tomaat zonder zaadlijsten en in blokjes, 1 el basilicum en zout en peper naar smaak.
- 2 Meng naar smaak zout en peper door 600 g rundergehakt. Verdeel voor 1 burger 100 g gehakt over de bodem van de burgerpers. Sluit de pers en druk het midden stevig naar beneden, zodat een vulopening ontstaat.
- 3 Vul met 1/4 van het mozzarella-tomaatmengsel. Verdeel over het deksel van de pers 50 g gehakt, sluit de pers opnieuw en druk stevig aan.
- 4 Open de pers en duw de burger eruit. Maak zo nog 3 burgers. Leg ze tot gebruik in de koelkast.



2



3



4

Borden groen of roze 20 stuks 1,99
Bekers groen of roze 200 ml 50 stuks 1,59
Bekers transparant groen of roze 250 ml 25 stuks 1,99



Marokkaanse wortelsalade per 100 g 0,99



Griekse salade per stuk 3,50

Jumbo rookoventje
2 stuks 2,99

VOOR EEN HEERLIJKE
ROOKSMAAK

Strooi een laagje kooltjes
op het bodemrooster.
Wil je lang en veel
barbecueën, gebruik dan
wat meer kooltjes.

Weber ovenwant
zwart per stuk 7,99

Zet de starter gevuld
met briketten (of
houtskool) boven 2 bran-
dende aanmaakblokjes
op de barbecue. Als
de briketten een egale
aslaag hebben, kun je de
barbecue ermee vullen.
Kijk voor meer instruc-
ties op Jumbo.com/BBQ

Weber briketten-
starter klein per stuk

19⁹⁹

Tools

Met deze kwalitatieve
tools sta je als een 'prof'
achter de grill.

Weber 3-zijdige borstel
per stuk 13,99

NAAR HET
TUINCENTRUM
HOEFT NIET
MEER!

Weber toolset 2 delig 14,99

Weber roosterreiniger
per stuk 7,99

Weber barbecuereiniger
per stuk 7,99

Jumbo rookhoutset
per stuk 2,99

ZELF VLEES, VIS
OF GROENTE
ROKEN? DAT
DOE JE MET
ROOKHOUT

Weber schort
per stuk 12,99

Wacht altijd
met barbecueën
tot de kooltjes
een witgrijze
gloed hebben
gekregen.

Direct grillen betekent dat je direct boven
de hete kooltjes grillt. Bij indirect grillen
(van grotere stukken vlees) leg je kooltjes
links en rechts van de barbecue en het
vlees in het midden. Zo ontstaat
een constantere temperatuur. Meer
barbecue tips vind je op Jumbo.com/BBQ

Weber
briketten
long lasting
3 kg 7,99

MAAK VAN JE
BBQ EEN 'OVEN':
GRILL MET HET
DEKSEL DICHT.
HANDIG VOOR
GROTE STUKKEN
VLEES EN VIS

SINAASAPPEL-GEMBER-FRUIT

Meng 75 ml gembersiroop en 300 ml sinaasappelsap in een kan en verdeel over 4 glazen. Voeg wat ijsblokjes en stukjes vers fruit toe, zoals aardbeien, mango, ananas en blauwe bessen. Schenk er 2 flesjes gekoeld **Jumbo Dors pilsener** door en roer de cocktail nog even door.

APEROL-LEMON

Verdeel 400 ml Aperol en wat ijsblokjes over 4 glazen. Schenk 2 flesjes gekoeld **Jumbo Dors Radler citroen** in de glazen en roer nog een keer door. Doe in elk glas wat schijfjes sinaasappel.

DE TREND VAN
DEZE ZOMER!

Bier cocktail

Zomers bier mixen met vers fruit en een scheutje zoet. Mmm...

VLIERBLOESEM-FRAMBOZEN

Verdeel 100 ml Jumbo biologische vlierbloesemsiroop over 4 glazen. Voeg wat ijsblokjes, 12 frambozen en 1 in partjes gesneden limoen toe. Schenk ten slotte 3 flesjes gekoeld **Liefmans fruitesse** door de cocktail.



per flesje
0,28
Jumbo Dors
pilsener



per flesje
0,47
Jumbo Dors
Radler citroen



per flesje
1,12
Liefmans
Fruitesse



Aperol
Aperitivo
1 L 14,99

aardbei
marshmallow
spies
4 stuks 2,50



jonge
kokosnoot
per stuk 1,99



tip:

Stop een leuk rietje in de kokosnoot en je hebt een lekker fris kokosdrankje.

Lekker als dessert: grill de ananasschijven even op de barbecue. Heerlijk met een bol slagroomijs.



ananasschijven
per stuk 3,00

Toetje!

Een zoete afsluiter na de barbecue mag natuurlijk niet ontbreken.

Speciaal: een ijsstokje van citroengras.

VOOR HET LEKKERSTE
RESULTAAT: KIES RIJP,
ZOET EN SAPPIG FRUIT

MANGO-KOKOSIJSJE

Voor vier ijsjes: pureer 100 g rijpe mango met de staafmixer. Roer er 200 ml kokosmelk, 2 tl honing en een ½ el limoensap door. Schenk de ijsbasis in ijslollyvormpjes (à 75 ml) en vries de ijsjes in 4-6 uur in. Steek zodra de ijsbasis stevig begint te worden (na ongeveer 1 uur) een stengel citroengras (sereh) als stokje in de ijsjes.

APPELPAKKETJE

Verwijder het klokhuis van een appel, vul met een mengsel van 1 el basterdsuiker en 1 tl kaneel en verpak in folie. Laat warm en zacht worden op de barbecue. Lekker als bijgerecht of toetje!



met
ananas,
peper, limoen,
komkommer
en bleekselderij

fruitspies per stuk

1 00

MET NIEUWE
STANDAARD KIP

kipspies met
groenten per stuk

2 00

groentenspies per stuk

1 00

krielspies per stuk

1 00

ELKE DAG VERS
DOOR ONZE
KOKS BEREID



Chef's special

Zodra het mooi weer is, ga je naar
Foodmarkt voor deze topspiesen.

AAN DE INHOUD VAN DEZE FOLDER KUNNEN GEEN RECHTEN WORDEN ONTLEEND. JUMBO HANTEERT IN ALLE VESTIGINGEN VAN JUMBO FOODMARKT EEN LAAGSTEPRIJSGARANTIE. DAGELIJKS WORDEN ER PRIJSMETINGEN VERRICHT. DAARDOOR KAN HET VOORKOMEN DAT IN DEZE FOLDER GEPUBLICEERDE PRIJZEN INMIDDELS GEWIJZIGD ZIJN.

JUMBO
food
markt