

BRAAI BBQ



SEASONINGS

**KIES JE
VLEES.**

**WIJ DOEN DE
REST.**



**PREMIUM PRODUCTS FOR
GRILLING, SMOKING & SLOW COOKING**



MIJN SMAKEN, JOUW SUCCESS

SINDS 2012 VERDIEP IK MEZELF IN AMERICAN STYLE BBQ EN DOE IK MEE AAN BARBECUECOMPETITIES. MET MEER DAN 100 WEDSTRIJDEN IN AMERIKA EN EUROPA, HEB IK VEEL MENSEN LEREN KENNEN DIE ME BETER HEBBEN LEREN BARBECUEËN.

IK BEN DIMITRI, EUROPEES EN 7-VOUDIG BELGISCH KAMPIOEN BARBECUE. MIJN MERK BRAAI BBQ IS ER EENTJE VAN BELGISCHE BODEM WAARIN IK AL MIJN KENNIS EN ERVARING HEB VERZAMELD OM MET IEDEREEN TE DELEN.

IK WIL ZELF IEDEREEN STIMULEREN OM HET BETER TE DOEN. IK WIL ER VOOR ZORGEN DAT JE JOUW FAMILIE EN VRIENDEN KAN VERWENNEN MET ONVERGETELIJKE BARBECUE.

VOOR ELK STUK VLEES HEB IK DE JUISTE SMAAK ONTWIKKELD. MIJN SMAKEN ZIJN DOWN TO EARTH EN TEGELIJK ZORGVULDIG UITGEWERKT ZODAT JE ALTIJD ZULT SCOREN.



PORKPAL

RIBBEN, PULLED PORK, KIPPENVLEUGELS, SPEK...

DEZE KRUIDENMIX GEEFT EEN ZOETE, SMOKEY SMAAK AAN JE VLEES. IK GEBRUIK HEM VOORNAMELIJK OP VARKEN EN ALS SMAAKMAKER IN BIJGERECHTEN. GESCHIKT VOOR SLOW COOKING: GERECHTEN DIE LANGER EN TRAGER MOETEN GAREN. VERKOZEN TOT DE BESTE KRUIDENMIX VAN DE WERELD TIJDENS DE INTERNATIONAL FLAVOR AWARDS.



WINGMAN

KIP, KALKOEN, EEND, PARELHOEN...

DE IDEALE BUDDY VOOR ELK STUK VLEES MET VLEUGELS. VAN EEN KLASSIEKE BEER CAN CHICKEN TOT EEN CULINAIR STUKJE PARELHOEN. DEZE KRUIDENMIX IS GESCHIKT VOOR SLOW COOKING: GERECHTEN DIE LANGER EN TRAGER MOETEN GAREN.



BEEFBUDDY

RUNDSVLEES, PULLED BEEF, LAMS, WILD...

EEN MIX DIE EEN WARME TEXAANSE SMAAK TOT LEVEN BRENGT – VOL PIT EN NIET PIKANT! PERFECT OM STEVIGE STUKKEN RUNDVLEES TE GAREN OF TE GRILLEN. DEZE KRUIDENMIX HEEFT **GEEN TOEGEVOEGDE SUIKERS**. GEBRUIK HEM OM TE GRILLEN, SLOW COOKEN OF IN DE PAN TIJDENS HET KOKEN.



STEAK & BURGER MATE

OP ALLES: STEAKS, BURGERS, VIS, AARDAPPELEN, GROENTEN...

DIT IS EEN UMAMI SMAAKBOM DIE JE OP ALLES KAN GEBRUIKEN. VAN VLEES, VIS TOT GEGRILDE GROENTEN. DEZE KRUIDENMIX HEEFT **GEEN TOEGEVOEGDE SUIKERS**. GEBRUIK HEM OM TE GRILLEN, SLOW COOKEN OF IN DE PAN TIJDENS HET KOKEN.

BARBECUE RED SAUCE

DE BESTE SAUS VAN EUROPA

MIJN SAUZEN ZIJN GEMAAKT OM MEE TE KOKEN. DIT IS ZIJN **5-IN-1 BARBECUE SAUZEN** DIE JE KOUD OF WARM KAN GEBRUIKEN ALS **DIPSAUS**. EEN **TOPPING** VOOR JE BURGER, PIZZA OF TACO. EEN **GLAZE** VOOR JE RIB OF PORK. EEN **MARINADE** VOOR JE VLEES, OF ALS **SMAAKVERSTERKER** IN STOOFPOTJES.



THE ORIGINAL

DE BARBECUE RED SAUCE - THE ORIGINAL IS DE ÉCHTE SMAAK VAN KANSAS CITY-STYLE BARBECUE. NIET PIKANT, LAAG IN CALORIEËN, ZONDER KUNSTMATIGE ROOKSMAAK EN HEEFT DE PERFECTE BALANS TUSSEN ZOET EN HARTIG. DE RED SAUCE WERD UITGEROEPEN TOT 4DE BESTE SAUS VAN DE WERELD EN DE BESTE VAN EUROPA.

SWEET & SPICY

DE BARBECUE RED SAUCE - SWEET & SPICY BRENGT DEZELFDE BEKROONDE KANSAS CITY-SMAAK ALS THE ORIGINAL. DE DIEPE ZOETHEID EN HARTIGE RIJKDOM DIE JE KENT EN LIEFHEBT ZIJN NOG STEEDS AANWEZIG. ALLEEN KOMT DAAR NU EEN TRAGE, BEVREDIGENDE KICK BIJ VAN CHIPOTLEPEPERS DIE ZICH LANGZAAM OPBOUWT BIJ ELKE HAP.

A close-up photograph of several chicken wings being grilled on a black metal barbecue grill. The wings are coated in a dark, glossy barbecue sauce and show signs of charring. The grill grates are visible, and the background is dark and out of focus.

**MET DE
BARBECUE RED SAUCE
MAAK JE
IEDEREEN GELUKKIG.
JONG EN OUD.**



DE ZWANWORST 2.0

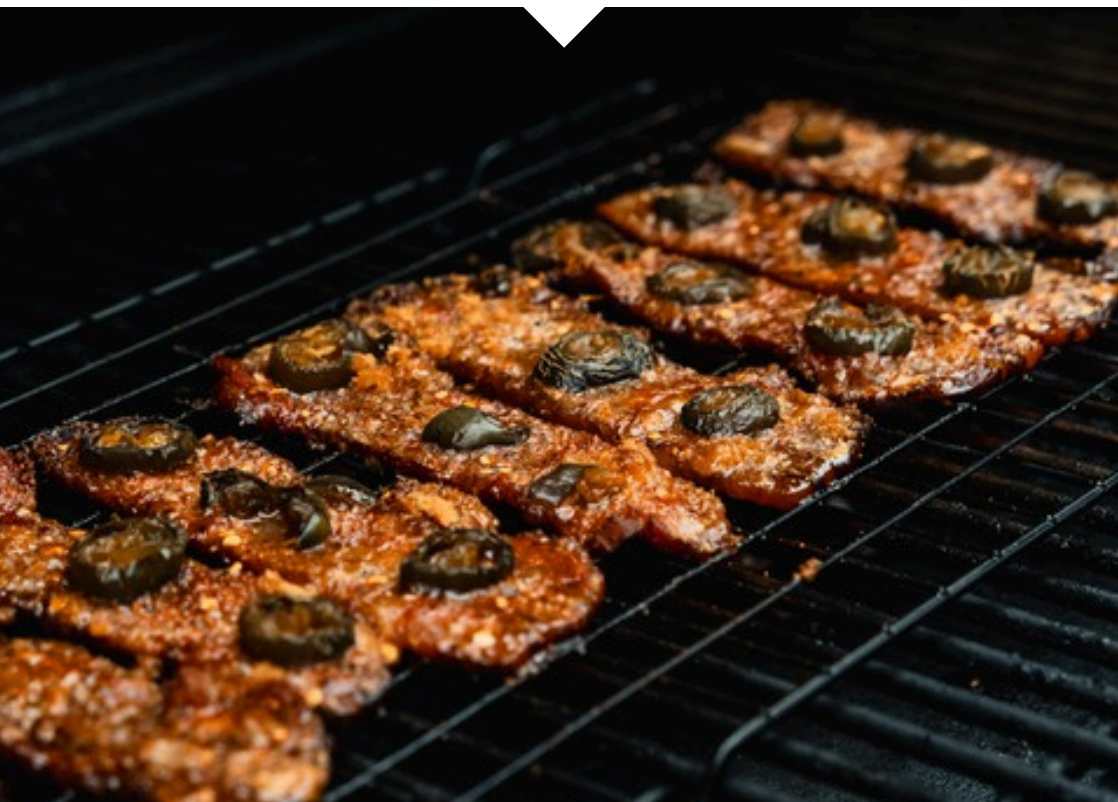
- BRENG KRUISLINGS RUITJES AAN IN DE ZWANWORSTEN. SNIJ NIET TE DIEP ANDERS BREKEN ZE.
- WRIJF DE ZWANWORSTEN IN MET EEN DUNNE LAAG MOSTERD ZODAT DE KRUIDEN BLIJVEN PLAKKEN. RUB ZE DAARNA RIJKELIJK MET DE PORK RUB.
- VERWARM JE BARBECUE TOT 120-130°C. LEG DE WORSTEN OP DE BARBECUE EN LAAT GE GAREN TOT DE RUITJES OPENEN GELIJK EEN DENNENAPPEL.
- HAAL DE WORSTJES VAN DE BARBECUE. SNIJ ZE IN KLEINE STUKJES EN DOE ZE DAARNA IN EEN SKILLET MET DE BARBECUE RED SAUCE ORIGINAL OF DE SWEET & SPICY.
- PLAATS DE SKILLET MET WORSTJES TERUG OP DE BARBECUE EN LAAT ZE NOG ZO'N 10-TAL MINUTEN GLAZEN.

MEER RECEPTEN OP WWW.BRAAIBBQ.BE/RECEPTEN

SPICY CANDIED BACON

- LEG LAPJES ONGEZOUTEN SPEK VAN +/-3MM OP EEN GRILLROOSTER.
- RUB HET SPEK EERST MET DE STEAK & BURGER RUB EN BESTROOI HET SPEK DAARNA MET CHILIVLOKKEN.
- DE CHILIVLOKKEN BESTROOI JE MET EEN DUNNE LAAG LICHTE BRUINE SUIKER.
- BESTROOI DE SUIKER MET DE MEATPAL KRUIDEN. ONDERMEER DE PAPRIKA IN DEZE RUB ZAL VOOR EEN EXTRA BOOST VAN SMAAK ZORGEN.
- WERK AF MET EEN STREEPJE VAN DE BARBECUE RED SAUCE EN JE HOT SAUCE NAAR KEUZE. OPTIONEEL KAN JE ER SCHIJFES JALAPEÑO OP LEGGEN.
- PLAATS HET REK OP EEN SMOKER MET EEN TEMPERATUUR VAN 120-130°C. WANNEER HET SPEK GAAR IS, IS DE SPICY CANDIED BACON KLAAR.

MEER RECEPTEN OP WWW.BRAAIBQ.BE/RECEPTEN



A close-up photograph of several racks of ribs, heavily glazed with a dark, sticky sauce. The ribs are arranged on a black metal wire rack, which is placed on a light-colored wooden surface. The background is a solid orange color.

RIB SECRETS

HET EBOOK VOOR DE PERFECTE RIBBEN

SCAN NU



BRAAI BBQ



SEASONINGS

**KIES JE
VLEES.
WIJ DOEN DE
REST.**

GRILLING, SMOKING & SLOW COOKING