Reclamefolder 1 tot 14 augustus

Week van 1 tot 7 augustus

- Bocconcini: 3 + 1 gratis
- Bereid stoofvlees: 750g + 250g gratis
- Gegrilde hesp: 150g + 50g gratis
- Bouilliesalade: 150g + 50g gratis

Week van 8 tot 14 augustus

- Kippenworsten: 3 + 1 gratis
- Beenhesp: 150g + 50g gratis
- Zomersalade: 150g + 50g gratis
- Ballen in tomatensaus: 750g + 250g gratis

15 AUGUSTUS (MOEDERDAG) GESLOTEN!

Keurslager Stevens-Van De Vyver
Verbrandendijk 1 - 2070 Zwijndrecht
www.keurslagerstevens-vandevijver.be
stevens_vandevijver@skynet.be

BON

100g blokpaté GRATIS

Deze bon is enkel geldig van 1 tot 14 augustus. Deze bon is enkel geldig bij Stevens - Van De Vyver. 1 bon per klant

BON

Tortilla sandwich met salsa

U aangeboden door uw Keurslager

Ingrediënten (4 pers.)

- 3 tortilla's
- 4 plakjes gedroogde ham
- 4 plakjes belegen kaas
- 1 eetlepel fijngesnipperde lente-ui
- 1 eetlepel fijngesnipperde koriander
- 2 eetlepels rode jam
- arachide- of zonnebloemolie
- 2 tomaten
- 1 gesnipperde sjalot
- 1 teentje gesnipperde look
- peper en zout
- ½ gesnipperde chilipeper
- 1 eetlepel gesnipperde koriander
- 1 eetlepel geraspte kokos
- het sap van een limoen

Bereidingswijze

Pel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd ze in blokjes. Meng er de look, lente-ui, chili-peper, koriander en kokos onder en breng op smaak met peper, zout en limoensap. Laat een uurtje trekken. Neem een tortilla en smeer er een lepel jam over uit. Bestrooi met de helft van de lente-uitjes en koriander en dek af met de helft van de kaas en ham. Bedek met een tweede tortilla en herhaal de handeling met jam, uitjes, koriander, kaas en ham. Dek af met een derde tortilla en druk goed aan. Warm een pan en giet er wat olie in. Laat de olie heet worden en giet ze weer weg. Voeg opnieuw wat olie toe, onmiddellijk ge-volgd door de tortilla's. Bak aan beide zijden lichtbruin. Haal het geheel uit de pan, snijd in 8 stukjes en serveer deze lauw samen met de salsa van tomaat. Je kan de hapjes perfect vooraf bereiden en laten afkoelen. Daarna kun je ze heel eenvoudig enkele minuutjes opwarmen in een matige oven.

Smakelijk!