



SEPTEMBER-PROMOTIES



BON
worsten
3 + 1
gratis

Geldig van
29/08 t.e.m. 04/09/16
bij Stevens - Van De Vyver

BON
hesp eigen werk
100g + 50g
gratis

Geldig van
29/08 t.e.m. 04/09/16
bij Stevens - Van De Vyver

BON
hespensla
100g + 50g
gratis

Geldig van
29/08 t.e.m. 04/09/16
bij Stevens - Van De Vyver

BON
videevulling
500g + 250g
gratis

Geldig van
29/08 t.e.m. 04/09/16
bij Stevens - Van De Vyver

BON
chipolata's
3 + 1
gratis

Geldig van
05/09 t.e.m. 11/09/16
bij Stevens - Van De Vyver

BON
hamburgers
3 + 1
gratis

Geldig van
05/09 t.e.m. 11/09/16
bij Stevens - Van De Vyver

BON
vleessalade
100g + 50g
gratis

Geldig van
05/09 t.e.m. 11/09/16
bij Stevens - Van De Vyver

BON
goulash
500g + 250g
gratis

Geldig van
05/09 t.e.m. 11/09/16
bij Stevens - Van De Vyver

BON
kippenworsten
3 + 1
gratis

Geldig van
12/09 t.e.m. 18/09/16
bij Stevens - Van De Vyver

BON
kippenburgers
3 + 1
gratis

Geldig van
12/09 t.e.m. 18/09/16
bij Stevens - Van De Vyver

BON
kipsalade
100g + 50g
gratis

Geldig van
12/09 t.e.m. 18/09/16
bij Stevens - Van De Vyver

BON
jagerstoofpotje
750g + 250g
gratis

Geldig van
12/09 t.e.m. 18/09/16
bij Stevens - Van De Vyver



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



U aangeboden door uw KeurSlager

Ingrediënten (4 pers.)

- 1 hammetje
- 4 worsten
- 4 stukken dik spek
- 6 wortelen
- 6 aardappelen
- 6 ajuinen
- een kwart savooikool
- 3 stengels prei
- 500 g spruiten
- laurier en tijm
- 200 ml water
- Gentse mosterd of andere mosterd die je lekker vindt
- echte boter
- peper en zout



Bereidingswijze

Snijd de groenten en aardappelen in stukken. Neem een grote pot, doe hierin flink wat boter en stoof de stukgesneden groenten aan, gekruid met peper en zout.

Voeg na enkele minuten het water toe met het laurierblad en de tijm. Voeg ook de aardappelen toe. Breng aan de kook, voeg het hammetje toe en leg er dan het dikke spek over, draai het vuur laag en laat 1,5 uur stoven: na een half uur meng je alles even door elkaar. Bak de worsten apart in boter in een pan gaar. Doe deze daarna ook in de pot. Laat nog even sudderen en klaar.

Smakelijk!