



## Reclamefolder 7 tot 20 november

### Week van 7 tot 13 november

- Hespensrolletjes met witloof: 3 + 1 gratis
- Kippenvinken: 3 + 1 gratis
- Ovegebakken ham: 150g + 50g gratis
- Wintersalade: 150g + 50g gratis



### Week van 14 tot 20 november

- Kippenfilets suprème: 3 + 1 gratis
- Mosterdsteakjes: 3 + 1 gratis
- Ovegebakken spek: 150g + 50g gratis
- Pittasalade: 150g + 50g gratis



Vrijdag 11 november (wapenstilstand) zijn wij gesloten.

Alle informatie vindt u op onze vernieuwde website.

Ga naar contact en vul uw e mail adres in.

U ontvangt dan via mail onze promotiefolders.



**Keurslager Stevens-Van De Vyver**

Verbrandendijk 1 - 2070 Zwijndrecht

[www.keurslagerstevens-vandevijver.be](http://www.keurslagerstevens-vandevijver.be)

[stevens\\_vandevijver@skynet.be](mailto:stevens_vandevijver@skynet.be)





# Blinde vinken met bruin bier

**U aangeboden door uw KeurSlager**

## Ingrediënten (4 pers.)

- 4 flinterdunne kalfslapjes
- 400 g gemengd gehakt
- 1 dikke ui
- 1 sjalot
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- 4 blaadjes gesnipperde salie
- 200 ml donkerbruin bier
- 150 ml rundfond
- 2 takjes tijm
- 2 blaadjes laurier
- boter
- peper en zout



## Bereidingswijze

Pel en snipper de sjalot. Stoof hem glazig in een nootje boter.

De sjalot, de peterselie en salie mengen met het gehakt.

Het gehakt verdelen op de kalfslapjes, rollen en opbinden met fijn keukentouw. Licht braden in boter enkele minuten, laten rusten in een gedoopte oven van 80°C .

De ui in ringen snijden, bakken in boter, blussen met het bruin bier, even inkoken en afwerken met een klontje boter en eventueel een beetje fond.

**Smakelijk!**