



## Reclamefolder 22 mei tot 3 juni

### Week van 22 tot 28 mei

- Portugese rauwkost: 150g + 50g gratis
- Big Mama Burger: 3 + 1 gratis
- Gehaktballen in tomatensaus: 750g + 250g gratis
- Gebakken ovenham: 150g + 50g gratis



### Week van 29 mei tot 3 juni

- Lucky Luke salade: 150g + 50g gratis
- Pancettaburger: 3 + 1 gratis
- Bereide goulash: 750g + 250g gratis
- Salchicon de Pyrenees: 150g + 50g gratis



**MAANDAG 5 JUNI (PINKSTERMAANDAG) ZIJN WIJ GESLOTEN.**



**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)





# VERSE BOLOGNAISESAUS

**U aangeboden door uw Keurslager**

## Ingrediënten (4 pers.)

- 300 g rundergehakt
- 100 g varkensgehakt
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 stengel bleekselder
- 2 teentjes knoflook
- 6 verse tomaten
- 3 el olijfolie
- 2 dl rode wijn
- 2 dl vleesbouillon
- 4 el tomatenpuree
- gedroogde oregano
- 2 takjes verse rozemarijn
- peper en zout



## Bereidingswijze

Snijd de ui, de wortel, de selder en de look zeer fijn. Fruit de groenten even aan in olijfolie en voeg dan het gehakt toe. Laat op hoog vuur losbakken. Doe er vervolgens de gesneden tomaten en de tomatenpuree bij. Bak nog even door om de bittere smaak van de puree te elimineren. Blus met de wijn en de bouillon en doe er de rozemarijn, flink wat oregano, peper en zout bij. Laat 2 tot 3 uur rustig pruttelen.

### SERVEERTIPS:

Hoe langer je de saus laat koken, hoe meer smaak ze krijgt. Hou alles goed in de gaten en voeg als het te droog dreigt te worden, wat water toe.

Wanneer de saus aan de achterkant van een lepel blijft kleven, is ze optimaal.

**Smakelijk!**