



Reclamefolder 8 tot 21 mei

Week van 8 tot 14 mei

- Kalkoenborst: 150g + 50g gratis
- Kalkoentournedos: 3 + 1 gratis
- Kalkoenblokjes in roze pepersaus: 750g + 250g gratis
- Kalkoensalade met gerookte zalm: 150g + 50g gratis



Week van 15 tot 21 mei

- Gerookte kalkoen: 150g + 50g gratis
- Kalkoenburgers: 3 + 1 gratis
- Kalkoenblokjes in ratatouille: 750g + 250g gratis
- Kalkoensalade Grand Cru: 150g + 50g gratis

DONDERDAG 25 MEI ZIJN WIJ GESLOTEN.



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



OOSTERSE KIP IN DE WOK

U aangeboden door uw Keurslager

Ingrediënten (4 pers.)

- 4 kipfilets, in fijne reepjes
- 2 gegaarde wortelen, in staafjes
- 200 g peultjes
- 1 ajuin
- 1 rode paprika, in reepjes
- 1 eetlepel tikka masala kruiden
- 1 limoen in halve schijfjes
- enkele kaffirbladjes
- 500 ml kokosmelk



Bereidingswijze

Bak de stukjes kipfilet in olie in de wok en kruid met de tikka masala.

Voeg de groenten toe, laat even bakken en voeg vervolgens de kaffirbladjes en de schijfjes limoen toe.

Roer alles goed om en giet er de kokosmelk bij.

Nog even laten doorkoken en u tovert een heerlijk kipgerecht op tafel met een Oosterse toets.

Smakelijk!