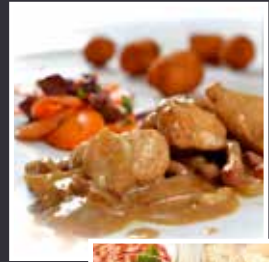




Reclamefolder 30 oktober tot 12 november

Week van 30 oktober tot 5 november

- Herfstwonder: 3 + 1 gratis
- Gehaktballetjes in roomsaus: 750g + 250g gratis
- Kipfilet met boschampionns: 150g + 50g gratis
- Gebakken rosbiëfsalade: 150g + 50g gratis



Week van 6 tot 12 november

- Kalfskoekjes: 3 + 1 gratis
- Spaghettisaus: 750g + 250g gratis
- Ham-preisalade: 150g + 50g gratis
- Herfstbroodje: 150g + 50g gratis



Zaterdag 11 november zijn wij open van 8 tot 12.00uur



Keurslager Stevens-Van De Vyver

Verbrandendijk 1 - 2070 Zwijndrecht
www.keurslagerstevens-vandevijver.be
stevens_vandevijver@skynet.be





BLINDE VINKEN MET BRUIN BIER

U aangeboden door uw Keurslager

Ingrediënten (4 pers.)

- 4 blinde vinken
- 1dikke ui
- boter
- 200 ml bruin bier
- 150 ml rundfond
- tijm, laurier
- peper en zout



Bereidingswijze

Braad de blinde vinken aan in boter

Laat even rusten in de oven op 80°C

Snij de ui in ringen, bak aan in boter

Blus met bruin bier en fond, laat even inkoken samen met de kruiden

Werk af met een klontje boter en eventueel nog wat fond

Smakelijk!