



Reclamefolder 30 juli tot 12 augustus

Week van 30 juli tot 4 augustus

- Pastasalade met courgette: 150g + 50g gratis
- Cordon bleu Napoli: 3 + 1 gratis
- Kippenreepjes in witte wijnsaus: 750g + 250g gratis
- Filet de sax: 150g + 50g gratis



Week van 6 tot 12 augustus

- Caraïbische gehaktballen: 750g + 250g gratis
- Beenhamsalade: 150g + 50g gratis
- Sopressa: 150g + 50g gratis
- Gentse vinken: 3 + 1 gratis



Keurslager Stevens-Van De Vyver

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



OVENGEBAKKEN PASTARINGETJES

U aangeboden door uw Keurslager

Ingrediënten (4 pers.)

- 500 g gedroogde coquillettes pasta
- 700 g varkensgehakt
- 100 g ontvelde verse worst
- 1 ½ kg tomatenblokjes uit blik
- 75 g caciocavallokaas;
in kleine blokjes
- 75 g caciocavallokaas, geraspt
- 600 g groenten (bleekselder,
aubergine, wortel, erwten)
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 ui
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 10 basilicumblaadjes
- 2 theelepels rode wijn
- boter
- peper & zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor tot 180°C. Snijd de schoongemaakte groenten in kleine blokjes. Neem een grote pan, verhit er de olie in en smoor de ui en de knoflook ook glazig. Voeg gehakt, worstvlees en groenteblokjes toe. Roerbak alles 15 minuten en voeg dan de rode wijn, de tomatenblokjes, basilicum en peper en zout toe. Laat 30 minuten zachtjes koken, tot alles gaar is. Kook de pasta met zout 6 tot 8 minuten. Giet af en voeg een beetje saus toe, om de pasta kleur en smaak te geven. Neem een ovenschaal van 10 cm hoog en 25 cm doorsnede. Vet in met wat boter. Leg het grootste deel van de pasta in de ovenschaal en hou in het midden plaats vrij voor de saus. Schep de saus in het midden en dek af met de rest van de pasta, zodat de saus goed afgedekt is. Strooi de blokjes en geraspte kaas bovenop. Zet 20 minuten in de hete oven. Laat de schotel afkoelen en stort de pastei uit op een schaal.

Presentatie

Kan zowel koud als opgewarmd gegeten worden.

Smakelijk!

