Reclamefolder 28 januari tot 10 februari

Week van 28 januari tot 3 februari

- Rundsvinken: 3 + 1 gratis
- Salade Romeo en Julia; 150g + 50g gratis
- Gebakken ovenham: 150g + 50g gratis
- Kipfilets in roze pepersaus: 3 + 1 gratis

Week van 4 tot 10 februari

- **Valentijnburger: 3 + 1 gratis**
- **Scampi in curry saus: 150g + 50g gratis**
- **Stoofpotje uit Firenze: 750g + 250g gratis**
- **Kalkoenborst: 150g + 50g gratis**

PASTA MET KALKOEN

U aangeboden door uw Keurslager

Ingrediënten (4 pers.)

- 300 g pastabloem
- 3 eieren
- 2 l gezouten water
- 400 g (voorgegaard) kalkoenfiletgebraad
- 0,1 l olijfolie
- ½ bussel peterselie
- 4 teentjes look
- peper en zout

Bereidingswijze

Meng de pastabloem met de eieren en kneed alles tot een stevige bol. Zet het deeg in de koelkast en laat vijf uur rusten. Rol de pasta uit, bestrooi royaal met bloem en snij er driehoekjes uit. Kook ze 2 à 3 minuten in gezouten water en laat uitlekken. Bak het vlees in olijfolie en snij het in stukken. Hak de peterselie en snipper de look. Meng ze met de olijfolie en voeg de pasta en de kalkoen toe. Kruid naar smaak met peper en zout.

TIP:
Dit gerecht kun je ook perfect met pastarestjes maken.

Smakelijk!

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