



Reclamefolder 29 april tot 12 mei

Week van 29 april tot 5 mei

- Aspergesurprise: 3 + 1 gratis
- Kalfsfricassee met asperges: 750g + 250g gratis
- Aspergerolletjes met hesp: 3 + 1 gratis
- Kippenwit met asperges: 150g + 50g gratis



Week van 6 tot 12 mei

- Lange wapper: 3 + 1 gratis
- Beef pepper salade: 150g + 50g gratis
- Pasta Aspergo: 750g + 250g gratis
- Huisbereid gebakken ovenspek: 150g + 50g gratis



VOL AU VENT

U aangeboden door uw Keurslager

Ingrediënten (4 pers.)

- 1 braadkip ••
- 200 g kalfsgehakt ••
- 350 g champignons ••
- 1 eidooier ••
- 125 g bloem ••
- citroensap ••
- 1½ dl kippenbouillon ••
- 1 scheutje room ••
- 125 g boter ••
- 1 kruidenboekje ••
- peper & zout ••



Bereidingswijze

Laat de kip samen met het kruidenboekje ongeveer een half uur koken. Haal de kip uit de bouillon, laat ze afkoelen en pluk het vlees van de beenderen. Zeef de bouillon.

Maak kleine balletjes van het gehakt en kook ze in de kippenbouillon. Borstel de champignons droog schoon en stooft ze in het citroensap.

Laat de boter smelten, voeg de bloem toe en roer tot een roux. Doe er al roerend de bouillon bij. Breng op smaak met peper, zout en citroensap. Voeg er de room en eidooier aan toe. Vermeng de kip, de balletjes en de champignons met de saus. Laat nog wat sudderen. ••

Smakelijk!



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

