



Reclamefolder 17 tot 30 oktober

Week van 17 tot 23 oktober

- Herfsthaasje: 3 + 1 gratis
- Loze vinken in champignonsaus: 3 + 1 gratis
- Herfstbroodje: 150g + 50g gratis
- Champignon a la greque: 150g + 50g gratis



Week van 24 tot 30 oktober

- Varkensentrecote: 3 + 1 gratis
- Parelhoenfilet in druivensaus: 3 + 1 gratis
- Italiaanse préparé: 150g + 50g gratis
- Gebakken rosbief: 150g + 50g gratis



Alle informatie vindt u op onze vernieuwde website.

Ga naar contact en vul uw e mail adres in.

U ontvangt dan via mail onze promotiefolders.



Keurslager Stevens-Van De Vyver

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





Groententorentje met gamba's

U aangeboden door uw Keurslager

Ingrediënten (4 pers.)

- 8 gamba's
- 1 rode ui
- 1/2 gele paprika
- 1/2 groene paprika
- 1/2 rode paprika
- 1/8 spitskool
- 4 stengels daslook
- Paprikapoeder
- Olijfolie
- Zeezout
- Peper



Bereidingswijze

Bak de gamba's en laat ze afkoelen.

Snijd de ui en paprika's in zeer fijne reepjes en bak deze samen. Laat afkoelen en meng met olijfolie.

Snijd de spitskool fijn, kruid met paprikapoeder en 2 stengels gesneden daslook. Meng dit alles rijkelijk met olijfolie.

Voor de daslooksaus: doe olijfolie samen met de overige 2 stengels daslook, zeezout en peper in een blender een mix heel goed. Serveer alles in laagjes in ringen en plaats op elk torentje 2 gamba's.

Giet de daslooksaus rond het torentje.

Smakelijk!