



ma 09/01/2017	<b>100 g hespensalade GRATIS</b> 1 bon per klant Deze bon is enkel geldig bij Keurslager Stevens – Van De Vyver	di 10/01/2017	<b>100 g kalfsworst GRATIS</b> 1 bon per klant Deze bon is enkel geldig bij Keurslager Stevens – Van De Vyver	do 12/01/2017	<b>100 g fricandon GRATIS</b> 1 bon per klant Deze bon is enkel geldig bij Keurslager Stevens – Van De Vyver
vr 13/01/2017	<b>100 g vleessalade GRATIS</b> 1 bon per klant Deze bon is enkel geldig bij Keurslager Stevens – Van De Vyver	za 14/01/2017	<b>100 g blokpaté GRATIS</b> 1 bon per klant Deze bon is enkel geldig bij Keurslager Stevens – Van De Vyver	ma 16/01/2017	<b>100 g seldersalade GRATIS</b> 1 bon per klant Deze bon is enkel geldig bij Keurslager Stevens – Van De Vyver
di 17/01/2017	<b>100 g kippensalade GRATIS</b> 1 bon per klant Deze bon is enkel geldig bij Keurslager Stevens – Van De Vyver	do 19/01/2017	<b>100 g kippenfricandon GRATIS</b> 1 bon per klant Deze bon is enkel geldig bij Keurslager Stevens – Van De Vyver	vr 20/01/2017	<b>100 g leverworst GRATIS</b> 1 bon per klant Deze bon is enkel geldig bij Keurslager Stevens – Van De Vyver
za 21/01/2017	<b>100 g balletjes cannibal GRATIS</b> 1 bon per klant Deze bon is enkel geldig bij Keurslager Stevens – Van De Vyver	ma 23/01/2017	<b>100 g kalfsrol GRATIS</b> 1 bon per klant Deze bon is enkel geldig bij Keurslager Stevens – Van De Vyver	di 24/01/2017	<b>100 g kippenwit GRATIS</b> 1 bon per klant Deze bon is enkel geldig bij Keurslager Stevens – Van De Vyver
do 26/01/2017	<b>100 g ringworst GRATIS</b> 1 bon per klant Deze bon is enkel geldig bij Keurslager Stevens – Van De Vyver	vr 27/01/2017	<b>100 g kip-curry GRATIS</b> 1 bon per klant Deze bon is enkel geldig bij Keurslager Stevens – Van De Vyver	za 28/01/2017	<b>100 g tonijnsalade GRATIS</b> 1 bon per klant Deze bon is enkel geldig bij Keurslager Stevens – Van De Vyver



**Keurslager Stevens-Van De Vyver**  
Verbrandendijk 1 - 2070 Zwijndrecht  
[www.keurslagerstevens-vandevijver.be](http://www.keurslagerstevens-vandevijver.be)  
[stevens\\_vandevijver@skynet.be](mailto:stevens_vandevijver@skynet.be)



# In koffie gestoofde peren met parfait van speculaas en heidebittroom

U aangeboden door uw Keurslager

## Ingrediënten (4 pers.)

- 4 mooie peren (Doyenné du Comice of Durondeau)
- 200 g bruine suiker
- 0.5 l sterke koffie
- 2 speculazen
- 2 steranijs
- 1 kaneelstokje
- 2 eieren
- 3 dl room
- 100 g suiker
- 2 dl Heidebitt



## Als garnituur

- In de oven gedroogde dunne schijfjes peperkoek
- Kaneelpoeder

## Bereidingswijze

1. Schil de peren en kook ze in de koffie. Voeg tijdens het koken de bruine suiker, het steranijs en het kaneelstokje toe (de kooktijd hangt af van de soort peer).
2. Neem de peer uit de koffie, laat afkoelen, snij het steeltje af en hol ze uit.
3. Week de speculazen in 2 dl perenkookvocht en maal ze zeer fijn in de keukenrobot.
4. Klop de eieren en 50 g suiker op tot een witte luchtige massa.
5. Klop room op met de rest van de suiker.
6. Meng de speculaasbrij met de eieren en één derde van de opgeklopte room. Zet deze bereiding gedurende enkele uren in de diepvries.
7. Meng de rest van de room met de kruidenlikeur en bewaar ze tot gebruik in de koelkast.
8. Kook het perenkookvocht tot de helft in en koel af.
9. Vul juist voor gebruik de peren vol met de Heidebittroom.
10. Klop de speculaasparfait (want nu heet zo een bereiding 'parfait') wat los en doe ze in de een spuitzak (eventueel met een speciaal spuitmondje om sliertjes te spuiten).
11. Spuit nestjes op ijskoude borden en deponeer er de peren in. Versier met wat munt, peperkoekchips en saus.

Smakelijk!