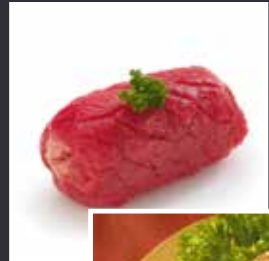




Reclamefolder 6 tot 18 februari

Week van 6 tot 11 februari

- Kipfilets in currysaus: 3 + 1 gratis
- Rundsvinken: 3 + 1 gratis
- Wienersalade: 150g + 50g gratis
- Kalkoenborst: 150g + 50g gratis



Week van 13 tot 18 februari

- Rundsreepjes Oriental: 750g + 250g gratis
- Steakburger: 3 + 1 gratis
- Zwarte woud nootham: 150g + 50g gratis
- Geroosterde kipsalade: 150g + 50g gratis



Wij gaan er eventjes tussenuit

vanaf donderdag 23/02 tot en met dinsdag 7 maart.

Donderdag 9 maart staan wij terug met volle batterij tot uw dienst.



Keurslager Stevens-Van De Vyver

Verbrandendijk 1 - 2070 Zwijndrecht

www.keurslagerstevens-vandevijver.be

stevens_vandevijver@skynet.be



Varkenskotelet met witloof



U aangeboden door uw Keurslager

Ingrediënten (4 pers.)

- 500 g aardappelen
- 200 g boter
- 2 dl melk
- 6 stronkjes witloof
- 4 varkenskotetletten
- 2 dl donker bier
- 2 dl water
- ½ eetlepel honing
- 1 eetlepel maïszetmeel
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- nootmuskaat
- peper en zout



Bereidingswijze

Kook de aardappelen in gezouten water, giet ze af en laat ze wat uitdampen. Verwarm de melk en room en smelt er 50 g boter in. Giet dit op de aardappelen en kruid met peper, zout en nootmuskaat. Pureer de aardappelen en hou ze warm. Snij het schoongemaakte en gespoelde witloof in 4 lange stukken. Doe 100 g boter in een pan, leg er het witloof in en voeg een klein beetje water toe. Laat het witloof onder voortdurend roeren zachtjes kleuren, tot het vocht verdampt is. Voeg af en toe een scheutje water toe om aanbranden te voorkomen. Kruid naar smaak met peper, zout en nootmuskaat. Kruid de varkenskotetletten en bak ze in de rest van de boter. Blus met het bier en wat water. Neem het vlees uit de pan en laat de saus wat inkoken. Voeg er de honing aan toe en bind met wat maïszetmeel. Verdeel de puree, witloof en het vlees over voorverwarmde borden. Lepel er wat van de saus bij en werk af met gehakte peterselie.

Smakelijk!