



Reclamefolder 27 maart tot 9 april

Week van 27 maart tot 2 april

- Kipfilets kaas ham: 3 + 1 gratis
- Kippenwit met curry: 150g + 50g gratis
- Kipsalade: 150g + 50g gratis
- Kippenblokjes met currysaus: 750g + 250g gratis



Week van 3 tot 9 april

- Pittavlees: 750g + 250g gratis
- Lamsstoofpotje: 750g + 250g gratis
- Paassalade: 150g + 50g gratis
- Paasvinken: 3 + 1 gratis



Keurslager Stevens-Van De Vyver

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



2 chipolata's GRATIS

Deze bon is enkel geldig van 27 maart tot 2 april.
 Deze bon is enkel geldig bij Stevens - Van De Vyver.
 1 bon per klant



2 kippenboutjes GRATIS

Deze bon is enkel geldig van 3 tot 9 april.
 Deze bon is enkel geldig bij Stevens - Van De Vyver.
 1 bon per klant





WITLOOF MET GEHAKT IN DE OVEN

U aangeboden door uw Keurslager

Ingrediënten (4 pers.)

- ½ kg gemengd gehakt
- 100 gram gemalen Gruyère
- of Emmental
- 4 dikke aardappelen
- 4dikke kroppen witloof
- 20 gram bloem
- 2 dl melk
- olijfolie
- 20 gram boter
- 1 kipbouillon blokje
- nootmuskaat
- peper
- zout



Bereidingswijze

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Laat wat afkoelen en snijdt ze in schijven van zowat 1 cm dik. Was en droog het witloof, verwijder het bittere deel onderin en snijd in grove stukken. Bak het witloof aan in boter. Kruid met peper en nootmuskaat. Schenk er de melk bij en laat dan op een zacht vuur gaar stoven. Laat goed uitlekken in een vergiet en vang het stoofvocht op. Bak het gehakt rul in olijfolie en roer er een kipbouillon blokje door. Schep het mengsel in een ovenschaal. Leg er het witloof op en dek af met de aardappelschijfjes. Maak een roux met de boter en de bloem. Leng aan met het stoofvocht van het witloof en eventueel nog wat extra melk. Roer, van het vuur, de helft van de kaas door de saus. Kruid bij naar smaak met peper en nootmuskaat, geen zout want de kaas zorgt immers voor het zout. Giet de kaassaus over het gerecht. Bestrooi met de rest van de kaas en zet onder de grill tot de kaas Serveer er een groene salade bij, een mooie korst vormt.

Smakelijk!