



Reclamefolder 5 tot 18 juni

Week van 5 tot 11 juni

- Carpaccio van gerookte zalm: 150g + 50g gratis
- Bahianese burger: 3 + 1 gratis
- Gebakken kippenbillen: 3 + 1 gratis
- Kalfsworst: 150g + 50g gratis



Week van 12 tot 18 juni

- Franse vleessalade: 150g + 50g gratis
- Accordeonsaté: 3 + 1 gratis
- Kalkoengebraad met Franse saus: 750g + 250g gratis
- Sopressa: 150g + 50g gratis



Keurslager Stevens-Van De Vyver

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





SPIESJES VAN KALFS- BALLETJES MET ANANAS

U aangeboden door uw Keurslager

Ingrediënten (4 pers.)

- 150 g kalfsgehakt
- 50 g verse ananas
- kaneel naar smaak
- peper en zout
- 1 pakje peultjes
- bamboeprikkers
- 4 kerstomaatjes



Bereidingswijze

Snijd de ananas in kleine blokjes. Meng het gehakt met de ananasblokjes en een snuifje kaneelpoeder. Kruid met peper en zout. Draai het gehakt in balletjes van ca. 20 g per stuk.

Blancheer kort de peultjes en leg ze in ijswater zodat ze hun mooie groene kleur behouden.

Rijg de peultjes in een S-vorm op een bamboeprikker: steek het ene uiteinde van het peultje op een prikker, vervolg met een gehaktballetje en sluit af met het andere uiteinde van het peultje. Rijg tussen de gehaktballetjes een kerstomaatje op het spiesje.

Grill op een matig vuur.

Tip

U kan het peultje vervangen door 2 stukjes rode en een stukje gele paprika. Grill de paprika kort. Rijg eerst een stukje rode paprika op de prikker, dan een balletje, dan een stukje gele paprika, het tweede balletje en sluit de prikker met een stukje rode paprika. Zo heeft u de Spaanse kleuren op uw bord!

Smakelijk!