



## Reclamefolder 28 augustus tot 10 september

### Week van 28 augustus tot 3 september

- Slavinken: 3 + 1 gratis
- Fricandon met Klaartjeskaas: 150g + 50g gratis
- Beenhamsalade: 150g + 50g gratis
- Kipfilets in Brabanconnesaus: 3 + 1 gratis



### Week van 4 tot 10 september

- Kippenballetjes in Caprisaus: 750g + 250g gratis
- Grillburger: 3 + 1 gratis
- Kabeljauwmoten in kruidensaus: 3 + 1 gratis
- Bolzano: 150g + 50g gratis



**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)



# VOGELNESTJES

U aangeboden door uw Keurslager

## Ingrediënten (4 pers.)

- 400 g varkensgehakt
- 30 g bakboter
- 1 blokje bouillon
- 2 dl water
- 2 eieren
- 20 g bloem
- 1 ui
- 1 doosje tomatenpuree
- 1 kruidnagel
- tijm
- laurier
- peper, zout



## Bereidingswijze

Voor het gehakt:

Kook de eieren gedurende 8 minuten, tot ze hardgekookt zijn. Pel de eieren en bekleed ze daarna met het gehakt. Bak het geheel in een pan met boter op een matig vuurtje gedurende 20 minuten.

Voor de tomatensaus

Stoof de ui met wat boter in een pot. Voeg de bloem toe en roer ze met een spatel erdoor. Los het bouillonblokje op in het water en leng het mengsel aan met deze bouillon. Laat alles even doorkoken. Af en toe goed roeren. Voeg de tomatenpuree toe, net als de tijm, de laurier en de kruidnagel. Laat de saus 15 minuten pruttelen en kruid met peper en zout. Zeef daarna de saus.

Alles klaar? Snijd de gehaktballen doormidden en giet de tomatensaus er rond.

**Smakelijk!**