



Reclamefolder 13 tot 26 november

Week van 13 tot 19 november

- Sneeuwtopjes: 3 + 1 gratis
- Gevulde kip: 150g + 50g gratis
- Mosseltjes tartaar: 150g + 50g gratis
- Kippenblokjes Stroganoff: 750g + 250g gratis



Week van 20 tot 26 november

- Cordon Creme: 3 + 1 gratis
- Salchicon De Pyrenees: 150g + 50g gratis
- Garnaalsalade: 150g + 50g gratis
- Verse tongrolletjes: 3 + 1 gratis



Keurslager Stevens-Van De Vyver

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





STOOFPOTJE VAN RUND MET BRUIN BIER

U aangeboden door uw Keurslager

Ingrediënten (4 pers.)

- 1 kg rundstoofvlees
- boter
- 2 uien, fijngesnipperd
- 1 flesje bruin bier
- 1 eetlepel mosterd
- 2 bruine boterhammen
- 2 takjes tijm
- 3 laurierblaadjes
- 2 vleesbouillonblokjes
- zwarte peper van de molen, fijn zeezout



Bereidingswijze

Kruid het vlees met peper en zout en bak het in olie en boter. Haal het uit de pan en voeg de ajuin toe in de stoofpot.

Voeg een beetje water toe. Voeg het vlees opnieuw toe en vervolgens de laurierblaadjes en de tijm.

Voeg de bouillonblokjes toe. Overgiet met het bruin bier.

Smeer de boterhammen in met mosterd en leg deze bovenop het vlees. Breng aan de kook.

Laat vervolgens met het deksel op een zacht vuurtje langzaam verder garen.

Meng de boterhammen met de saus om te binden.

Serveer met frietjes en een frisse salade.

Smakelijk!