

Week van
2 tot 7 april

Paasvink

2 + 1
GRATIS

bij afgifte van dit bonnetje in de week van 2 tot 7 april
bij Keurslager Stevens – Van De Vyver

Week van
2 tot 7 april

Eiersalade

100g + 50g
GRATIS

bij afgifte van dit bonnetje in de week van 2 tot 7 april
bij Keurslager Stevens – Van De Vyver

Week van
2 tot 7 april

Gebakken overdekk

100g + 50g
GRATIS

bij afgifte van dit bonnetje in de week van 2 tot 7 april
bij Keurslager Stevens – Van De Vyver

Week van
2 tot 7 april

Kippenreepjes Don Quichot

500g + 250g
GRATIS

bij afgifte van dit bonnetje in de week van 2 tot 7 april
bij Keurslager Stevens – Van De Vyver

Week van
9 tot 15 april

Saltimbocca van kipfilet

2 + 1
GRATIS

bij afgifte van dit bonnetje in de week van 2 tot 7 april
bij Keurslager Stevens – Van De Vyver

Week van
9 tot 15 april

Lentesalade

100g + 50g
GRATIS

bij afgifte van dit bonnetje in de week van 2 tot 7 april
bij Keurslager Stevens – Van De Vyver

Week van
9 tot 15 april

Rauwe hesp

100g + 50g
GRATIS

bij afgifte van dit bonnetje in de week van 2 tot 7 april
bij Keurslager Stevens – Van De Vyver

Week van
9 tot 15 april

Lamsragout in kruidensaus

500g + 250g
GRATIS

bij afgifte van dit bonnetje in de week van 2 tot 7 april
bij Keurslager Stevens – Van De Vyver

**PAASMAANDAG 2 APRIL ZIJN WIJ GESLOTEN.
WIJ ZIJN WEL GANS DE PAASVAKANTIE OPEN.**



Keurslager Stevens-Van De Vyver

Verbrandendijk 1 - 2070 Zwijndrecht

www.keurslagerstevens-vandevijver.be

stevens_vandevijver@skynet.be



PASTA MET KALKOEN



Ingrediënten voor 4 personen:

- 300 g pastabloem
- 3 eieren
- 2 l gezouten water
- 400 g (voorgegaard) kalkoenfiletgebraad
- 0,1 l olijfolie
- ½ bussel peterselie
- 4 teentjes look
- peper en zout

Bereiding:

Meng de pastabloem met de eieren en kneed alles tot een stevige bol. Zet het deeg in de koelkast en laat vijf uur rusten. Rol de pasta uit, bestrooi royaal met bloem en snij er driehoekjes uit. Kook ze 2 à 3 minuten in gezouten water en laat uitlekken. Bak het vlees in olijfolie en snij het in stukken. Hak de peterselie en snipper de look. Meng ze met de olijfolie en voeg de pasta en de kalkoen toe. Kruid naar smaak met peper en zout.

TIP:

Dit gerecht kun je ook perfect met pastarestjes maken.

SMAKELIJK