

Week van
21 tot 27 mei

Fitness salade

150 g + 50 g
GRATIS

bij afgifte van dit bonnetje in de week van 21 tot 27 mei
bij Keurslager Stevens – Van De Vyver

Week van
21 tot 27 mei

Penne Arrabiata

750 g + 250 g
GRATIS

bij afgifte van dit bonnetje in de week van 21 tot 27 mei
bij Keurslager Stevens – Van De Vyver

Week van
21 tot 27 mei

Steak d'Anvers

3 + 1
GRATIS

bij afgifte van dit bonnetje in de week van 21 tot 27 mei
bij Keurslager Stevens – Van De Vyver

Week van
21 tot 27 mei

Boerenringworst

150 g + 50 g
GRATIS

bij afgifte van dit bonnetje in de week van 21 tot 27 mei
bij Keurslager Stevens – Van De Vyver

Week van
28 mei tot 3 juni

Kilokiller

150 g + 50 g
GRATIS

bij afgifte van dit bonnetje in de week van 28 mei tot
3 juni bij Keurslager Stevens – Van De Vyver

Week van
28 mei tot 3 juni

Tongrolletjes in witte wijnsaus

3 + 1 **GRATIS**

bij afgifte van dit bonnetje in de week van 28 mei tot
3 juni bij Keurslager Stevens – Van De Vyver

Week van
28 mei tot 3 juni

Spaanse vleesflap

3 + 1
GRATIS

bij afgifte van dit bonnetje in de week van 28 mei tot
3 juni bij Keurslager Stevens – Van De Vyver

Week van
28 mei tot 3 juni

Fricandon huisbereid

150 g + 50 g
GRATIS

bij afgifte van dit bonnetje in de week van 28 mei tot
3 juni bij Keurslager Stevens – Van De Vyver

**OP MAANDAG 21 MEI ZIJN WE GESLOTEN
DINSDAG 22 MEI ZIJN WE OPEN.**



Keurslager Stevens-Van De Vyver

Verbrandendijk 1 - 2070 Zwijndrecht

www.keurslagerstevens-vandevijver.be

stevens_vandevijver@skynet.be



GEGRILDE LENDEBIEFSTUK



Ingrediënten voor 4 personen:

- grof gemalen peper
- olie
- 4 lendebeefstukken van 200 g
- zout het vlees na afloop

Begeleidende kruidenolie

- 1 eetlepel olijfolie
- 2 takjes tijm
- 1 gehakte sjalot
- 1 gehakt preiwit
- 2 takjes rozemarijn
- 1 takje marjolein
- 2 geplette knoflookteentjes
- peper van de molen

Bereiding:

Roer grof gemalen peper door voldoende olie en giet het mengsel over 4 lendebeefstukken van 200 g.

Laat het vlees zo 5 uur in de koelkast toegedekt marinieren.

Keer het vlees af en toe om.

Haal het vlees uit de olie, laat het uitdruipen en grill het op de barbecue 3-6 minuten (naar smaak) aan beide kanten.

Zout het vlees na afloop. Serveer een saus naar keuze, aardappelen of stokbrood en groene salade.

Begeleidende kruidenolie: meng 1 eetlepel olijfolie met 2 takjes tijm, 1 gehakte sjalot, 1 gehakt preiwit, 2 takjes rozemarijn, 1 takje marjolein, 2 geplette knoflookteentjes, peper van de molen.

SMAKELIJK