



Reclamefolder 18 t.e.m. 31 juni

Week van 18 tot 24 juni

- Capriburger: 3 + 1 gratis
- Gehaktballetjes uit Capri: 500g + 250g gratis
- Salami Royal: 100g + 50g gratis
- Fijnkostsalade: 100g + 50g gratis



Week van 25 tot 31 juni

- Superburger: 3 + 1 gratis
- Spaanse vleessalade: 100g + 50g gratis
- Kalkoen in Chinese woksaus: 500g + 250g gratis
- Kalkoensalami: 100g + 50g gratis



Doe mee met onze kraslotenactie en win een coole Keurslagervoetbal of een leuke vlag om te supporteren voor ons nationaal elftal!



Keurslager Stevens-Van De Vyver
Verbrandendijk 1 - 2070 Zwijndrecht
www.keurslagerstevens-vandevijver.be
stevens_vandevijver@skynet.be



BROODJE ROSBIEF

U aangeboden door uw Keurslager

Ingrediënten (4 pers.)

- 1 rosbeef
- 1 el olijfolie
- peper en zout
- 8 pistolets
- 8 sneetjes kaas (oude kaas)
- 8 sneetjes ontbijtspek
- 4 augurken, in slierten
- 3 tomaten, in schijfjes
- enkele blaadjes kropsla
- 8 el tomatencompôte, kant-en-klaar of lekkere ketchup

Aardappelpartjes of wedges

- 4 grote aardappelen, in partjes
- 1 el olijfolie
- 1 tl gedroogde oregano
- zeezout

Bereidingswijze

Haal de rosbeef 30 min. voor gebruik uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Bestrijk het vlees met olijfolie. Schroei het vlees dicht op de barbecue grill. Leg de rosbeef aan de zijkant van de barbecue. Sluit het deksel en laat 15 à 20 min. garen. Reken ongeveer 3 min. per 100 g vlees. Haal de rosbeef van de grill, draai het vlees om en laat 15 min. onder aluminiumfolie rusten. Kruid met peper en zout.

Rooster ondertussen de broodjes krokant op de grill. Leg een sneetje kaas op de onderste helft van het broodje en laat nog eventjes op de grill smelten. Rooster het spek 1 min. op de grill. Snijd de rosbeef in dunne plakjes. Beleg de broodjes afwisselend met een sneetje rosbeef, spek en augurk. Werk af met enkele schijfjes tomaat, een blaadje sla en tomatencompôte. Serveer met aardappelpartjes.

Rijg de partjes op een spies. Stoom de aardappelen in 5 min. bijna gaar. Bestrijk met olijfolie en kruid met oregano. Rooster de spiesjes 2 à 3 min. aan elke kant. Werk af met zeezout.



Smakelijk!