



## Reclamefolder 27 augustus tot 9 september

### Week van 27 augustus tot 2 september

- Millefeuille van rundsvlees: 3 + 1 gratis
- Toscaanse kipsalade: 150g + 50g gratis
- Gebakken ovenspek: 150g + 50g gratis
- Kabeljauwmoten in kruidensaus: 3 + 1 gratis



### Week van 3 tot 9 september

- Witte en zwarte beuling: 3 + 1 gratis
- Groenten surprise: 3 + 1 gratis
- Leverworst: 150g + 50g gratis
- Kalkoenblokjes met noedels: 750g + 250g 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)



# KALFSLAPJE MET GEDROOGDE HAM, MOZZARELLA EN SALIE

**U aangeboden door uw Keurslager**

## Ingrediënten (4 pers.)

- 4 kalfslapjes
- 1 bakje (400 g) kerstomaten
- 4 sneetjes gedroogde ham
- 1 bol mozzarella, in plakjes
- 8 blaadjes salie
- olijfolie
- 400 g pasta
- peper en zout
- saliepesto
- 1 handvol salieblaadjes
- 2 handvol platte peterselie
- 100 g walnoten
- 2 knoflooktenen
- rasp van ½ citroen
- 75 ml olijfolie
- peper en zout
- garnituur: salieblaadjes



## Bereidingswijze

Haal het vlees 15 minuten voor gebruik uit de koelkast. Leg de kalfslapjes tussen 2 vellen versheidsfolie en klop ze met behulp van een deegrol tot een dun lapje. Verwijder de folie, kruid met peper en zout en beleg elk kalfslapje met een sneetje gedroogde ham, een plakje mozzarella en 2 blaadjes salie. Vouw het kalfslapje dicht en zet vast met prikkers. Bestrijk het vlees met een beetje olijfolie. Gril het vlees op de barbecue, zo'n 5 à 6 minuten aan elke kant. Leg de kerstomaten bij op de grill en rooster 3 à 4 minuten. Kook de pasta gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Doe de salie, de peterselie, de noten, de knoflook, de citroenrasp, de olijfolie in een blender en mix. Kruid met peper en zout. Meng de pesto onder de pasta.

**Smakelijk!**