



Reclamefolder 22 oktober tot 3 november

Week van 22 tot 28 oktober

- Kippenvinken: 3 + 1 gratis
- Kalkoen in champignonsaus: 750g + 250g gratis
- Boulet specialsalade: 150g + 50g gratis
- Halloweenpaté: 150g + 50g gratis



Week van 29 oktober tot 3 november

- Halloweensalade: 150g + 50g gratis
- Griezelburgers: 3 + 1 gratis
- Kippenwit pesto: 150g + 50g gratis
- Hekschotel: 750g + 250g gratis

**Opgelet: donderdag 1 november (Allerheiligen)
zijn wij gesloten.**

STOFPOTJE 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!

Wegens uitbreiding van ons team zijn we op zoek naar een voltijdse medewerkster, weekendhulp (mag flexi zijn) voor de verkoop in de winkel.

Zit je vol energie, passie en streef je naar perfectie zoals onze medewerkers dan hebben wij de geschikte job voor jou.



Keurslager Stevens-Van De Vyver

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

