



Reclamefolder 9 t.e.m. 22 september

Week van 9 tot 15 september

- Pollo e prosciutto: 3 + 1 gratis
- Italiaanse hespensalade: 150 g + 50 g gratis
- Spaghettisaus: 500 g + 250 g gratis
- Italiaanse boerenham: 150 g + 50 g gratis



Week van 16 tot 22 september

- Italiaanse cordon bleu: 3 + 1 gratis
- Kip Napoli: 150 g + 50 g gratis
- Mortadella: 150 g + 50 g gratis
- Penne Arabiata: 500 g + 250 g gratis



CANNELLONI VAN GEMENGD GEHAKT

U aangeboden door uw Keurslager

Ingrediënten (4 pers.)

- 20 cannelloni
- 500 g gemengd gehakt
- 1 gesnipperde ui
- 1 teentje gehakte look
- 1 aubergine
- 200 g kleine shiitakes
- 5 cl olijfolie
- 50 g zongedroogde tomaten
- 4 dl gezeefde tomaten
- 1 dl witte wijn
- 1 gesnipperde ui
- 1 teentje gehakte look
- peper en zout
- 1 kruidennootje tuinkruiden look
- 150 g geraspte mozzarella



Bereidingswijze

Bak de shiitakes knapperig in olijfolie. Meng het gehakt met de ui, de gehakte look en de helft van de shiitakes. Vul de cannelloni met het mengsel en leg ze in een ingevette ovenschaal. Laat de zongedroogde tomaten uitlekken. Snijd de aubergine in blokjes en stoof ze samen met de gesnipperde ui en look in de olie van de tomaten. Bevochtig met de witte wijn en de gezeefde tomaten, kruid met peper en zout en voeg er het kruidennootje aan toe. Laat de saus 10 minuten zachtjes sudderen. Verdeel de zongedroogde tomaten en de rest van de shiitakes over de cannelloni en overgiet met de saus tot ze helemaal onderstaan. Strooi er de mozzarella over en plaats het geheel 15 minuten in een oven van 180°C.

Smakelijk!



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

