



GOURMET *feest!*

GEZELLIG EN COMPLEET GOURMETTEN BEGINT BIJ DE KEURSLAGER

De komende feestdagen wordt weer massaal het gourmetstel tevoorschijn gehaald.

Want uit onderzoek is gebleken dat met de feestdagen gourmetten nog altijd het populairst is. En dat is niet zo verwonderlijk; gourmetten is gezellig en gemakkelijk met familie en vrienden. Natuurlijk wilt u met de feestdagen lekker eten en genieten, maar u wilt vooral ook helemaal zelf kiezen wat u op tafel zet. Daarom biedt De Keurslager het 'nieuwe gourmetten'; compleet gourmetten, geheel naar eigen wens. Geen grote schalen meer maar alles apart op kleine fraaie schaalpjes. Zo stelt u zelf heel eenvoudig uw gourmetfeest samen en heeft u voor ieder wat wils.

Kijk op onze website voor ons gourmetassortiment!

NIEUWE GOURMETTEN:

- Aparte kleine schaalpjes
- Gemakkelijk op te bergen in de koelkast
- Handig uit te wisselen aan tafel
- Geheel naar eigen wens samen te stellen
- Feestelijke presentatie



TIPS:

- Reken ongeveer 300 gram vlees per persoon
In een schaalpje zit ongeveer 200 gram
- Laat het vlees een half uur op kamer-temperatuur komen voor het beste bakresultaat
- Combineer het gourmetvlees met verse groenten, sausjes en stokbrood
- Maak ook eens het dessert op het gourmetstel, bijvoorbeeld flensjes

GOURMETRECEPTEN

Mini hamburgers teriyaki

Meng 350 gram rundergehakt met 1 teentje knoflook, fijngesnipperde ui, 3 el teriyaki saus, verse peper, zout en peterselie. Maak kleine balletjes en druk deze vervolgens plat tot mini hamburgers.

Gemarineerde biefstukjes

Meng ½ eetlepel sambal met 1 eetlepel witte wijnazijn en gember naar smaak. Bestrijk hiermee de biefstukjes en laat ze 30 minuten afgedekt in de koelkast staan.

AANBIEDINGEN

Voor het recept uit de Proef:

Varkenshaas 100 gram € **1,99**

Voor het recept uit de Proef:

Boeuf Bourguignonvlees 100 gram € **1,79**

Lekker vooraf:

Rundertapenade 100 gram € **1,89**

Voor ontbijt of lunch:

Gebraden rosbeef 100 gram € **2,79**