



Ouderwets lekker smullen

met modern gemak

Het lekkerste stoofgerecht, slechts nog even opwarmen in de oven.

NIEUW!



De Smulpot®

Kijk voor de variaties op de achterzijde van dit formulier en bestel bij uw Keurslager de royaal gevulde Smulpot®.



GEERT VAN DER HORST, keurslager

Kloosterstraat 4, Eerbeek
Tel. 0313-651227

Callunaplein 32, Dieren

www.slagerijgeertvanderhorst.nl

Maak uw keuze uit de 6 varianten en bestel direct uw ovenheerlijk stoofpannetje; de Smulpot®!

Enkel in de oven op 140°C - 30 minuten.

Aardappel-ratatouille Smulpot®

Gevuld met: Aardappel-wedges, worteltjes, sperzieboontjes en paprika in een kaasroomsaus

_____ x Aardappel-ratatouille Smulpot®

p.st. **12⁵⁰**



Afrikaanse Smulpot®

Gevuld met: Kipblokjes, worteltjes, sperzieboontjes, paprika en rijst in een licht pittige saus

_____ x Afrikaanse Smulpot®

p.st. **13⁹⁵**



Boeren Smulpot®

Gevuld met: Runderstoofvlees, worteltjes, sperzieboontjes, paprika en aardappelkrieltjes in een stoofsaus

_____ x Boeren Smulpot®

p.st. **14⁵⁰**



Coq au vin Smulpot®

Gevuld met: Procureur, worteltjes, sperzieboontjes, paprika en aardappelwedges in een rode wijnsaus

_____ x Coq au vin Smulpot®

p.st. **15⁹⁵**



Smulballetjes Smulpot®

Gevuld met: Gehaktballetjes, bami, gebakken uitjes en Oosterse groenten in satésaus

_____ x Smulballetjes Smulpot®

p.st. **12⁹⁵**

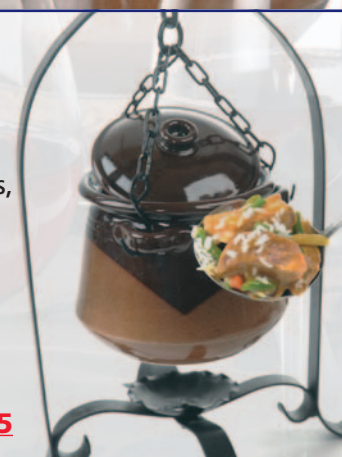


Tikki Massala Smulpot®

Gevuld met: Kipblokjes, worteltjes, sperzieboontjes, paprika en rijst in een romige kerriesaus

_____ x Tikki Massala Smulpot®

p.st. **13⁹⁵**



Tips & spelregels:

- 1 uur voor bereiding de Smulpot® uit de koelkast halen
- De Smulpot® in voorverwarmde oven 140 graden in 30 minuten opwarmen
- Zet de houder voor de Smulpot® in de buurt van de oven op een stevige ondergrond
- Gebruik ovenwanten bij het uit de oven halen van de Smulpot®
- De Smulpot® inclusief houder krijgt u van de slager in bruikleen. De borg hiervoor is € 25.- Deze ontvangt u terug als de Smulpot® ongeschonden en schoon wordt teruggegeven
- De Smulpot niet met afwasmiddel schoonmaken! Enkel een kleine hoeveelheid lauw water en een schone doek gebruiken voor schoonmaak. Geen heet water gebruiken!

Bestelling is geplaatst door:

Uw naam:

Uw telefoonnummer:

Datum ophalen:

Datum terugbrengen:
