



# De beste kwaliteit van de op één na beste slager

## LAMS ACHTER SCHENKELS

Heerlijke stoere boutjes uit Nieuw Zeeland! Om lekker langzaam te stoven, met een klein beentje erin!!

Ca. 2½ stoven en smullen maar...

100 gram **1,49**

## ZIGEUNER GEBRAAD

Malse rosbeef met milde kruiden melange en omwikkeld met gerookt ontbijtspek, super lekkere combinatie!!

Krokant aanbakken en dan ca. 20 min. 150°C

100 gram **2,65**

## SEA SALT MINUTE STEAKS

Heerlijke malse magere dunne beefsteaks, gemarineerd met onze sea salt black pepper marinade; verrukkelijk!

Kort en fel bakken; totaal max 3 minuten!!

100 gram **2,25**

## ITALIAANSE LASAGNE

Laagje voor laagje opgebouwd; met bechamelsaus, HOH gehakt, tomatensaus, als topping geraspte kaas

Ca. 25 tot 30 min. op 150°C in de oven

100 gram **1,25**

## SUCADE LAPPEN

Van de Utrechtse Heuvelrug; fijn van draad en mooi mager; met dat heerlijke smaakvolle sucadezeentje...

Krokant aanbakken en ca. 2½ tot 3 uur stoven

100 gram **1,65**

## KIP PANNETJE

Gevuld oven klaar pannetje; met gemarineerde stukjes kipfilet en lobbige kaas als topping; Lekker & makkelijk!!

Ca. 30 min. op 170°C in de oven...

100 gram **1,35**

## LEKKER PNAKLAAR ADVIES:

### PEPER BURGERS

100% Rundvlees met rondom een randje peper

3 stuks **4,80**

### BOOMSTAMMETJES

HOH gehakt met kaas & ham; rondom gepaneerd

100 gram **1,25**

Hessenweg 183 | 3731 JH De Bilt | tel: 030-2203813  
info@slagerijvanloo.nl | www.slagerijvanloo.nl

Maandag t/m vrijdag: 07.00 - 18.00 | Zaterdag: 07.00 - 16.00

Kijk voor nog meer aanbiedingen in onze winkel.  
Aanbiedingen geldig van maandag 20 september t/m zaterdag 25 september.  
Zelffouts voorbehouden.