



# De beste kwaliteit van de op één na beste slager

## THAISE KIPWOK BLOKJES

Mat o.a. blokjes kipfilet, kruidenolie, courgette, paprika

Heerlijk met rijst te combineren, iets curry achtig

Om kort en fel te wokken

100 gram

**1,45**

## BOEREN BUIKROLLADE

Smaakvol gekruid en wordt niet droog; heerlijke rollade met de hand geknoopt ; blijft een assortimentstopper!!

Ca. 90 min. braden of in de oven op 150°C

100 gram

**1,10**

## KALFS RIBLAPJES

Iets apart om te stoven, lekker met iets citroen erbij voor de frisse smaak, maar en blauwe kaas kan ook...

Ca. 1½ uur stoven onder het vocht...

100 gram

**2,75**

## RUNDER BRAADLAPPEN

Van de Utrechtse Heuvelrug, mooi mager en mals, lekker voor een korte stoofpot, altijd zeer gewaardeerd!

Krokant aanbakken en ca. 75 tot 90 min. braden

100 gram

**2,25**

## KALKOEN STOOFLAPJES

Voor de liefhebbers, om lekker te stoven; verrassend lekkere smaak en zeer mals te stoven; op = op!!

ca. 90 min. zachtjes stoven onder het vocht...

100 gram

**1,45**

## LAMS RUG KOTELETTEN

Van de rug gesneden en alleen de haaskant; heerlijk mals, met de entrecote en haas samen van het lam!!

Kort en fel rosé te bakken, in de pan of BBQ

100 gram

**2,95**

## BIJZONDER AANBEVOLEN DOOR ONS:

### KALFS VERSE WORST

100% Kalfsvlees met milde kruiden en iets bieslook

100 gram

**1,95**

### KIP KARBONADE

Met een beentje, en onze olie pesto marinade...

500 gram

**4,25**

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 19 september t/m zaterdag 24 september.  
Zelffouts voorbehouden.