

Smulsteen

Enkel in de oven op 180°C - 25-30 minuten

Bulgaarse Smulsteen



Gevuld met:
varkenshaas, aardappelwedges,
paprika, courgette, broccoli

_____ x Bulgaarse Smulsteen
p.st. **19⁹⁵**
advies voor 2 pers.

Amerikaanse Smulsteen



Gevuld met:
spareribs, pofaardappelen, mais,
broccoli

_____ x Amerikaanse Smulsteen
p.st. **19⁹⁵**
advies voor 2 pers.

Franse Smulsteen



Gevuld met:
varkenshaas, haricots verts, broccoli,
aardappelwedges

_____ x Franse Smulsteen
p.st. **20⁵⁰**
advies voor 2 pers.

Hollandse Beenham Smulsteen



Gevuld met:
beenham, haricots verts, mais
aardappelwedges

_____ x Hollandse Beenham Smulsteen
p.st. **19²⁵**
advies voor 2 pers.

Smulsteen Burger Trio



Gevuld met:
3 soorten burgers: Amerikaans,
Italiaans en bacon

_____ x Smulsteen Burger Trio
p.st. **17⁷⁵**
advies voor 2 a 3 pers.

Smulsteen Mixed Grill Trio



Gevuld met:
varkenshaas, kipfilet en biefstuk

_____ x Smulsteen Mixed Grill Trio
p.st. **23⁵⁰**
advies voor 2 a 3 pers.

Tip en spelregels

Graag 3 dagen van te voren bestellen

- 1 uur voor bereiding de smulsteen uit de koelkast halen.
- De smulsteen in voorverwarmde oven op 180° in 25-30 minuten garen.
- Zet de houder voor de smulsteen in de buurt van de oven op een stevige ondergrond.
- Gebruik goede ovenwanten bij het uit de oven halen van de smulsteen.
- De smulsteen, inclusief houder, krijgt u van de slager in bruikleen.
- Het schoonmaken doen wij voor u.