

De Smulsteen

Even in de oven en genieten maar!

Nu nieuw bij slagerij Paul Dings , de Bourgondische ovensteen: de smulsteen.

De met vlees en groente gevulde steen wordt op authentieke Bulgaarse wijze, in één keer in de oven op 180° C en in 25-30 minuten, gegaard. Door de bijgeleverde houders kan de steen op tafel gepresenteerd worden. Zo kunt u direct aan tafel genieten van een complete , sfeervolle, ambachtelijke en verse maaltijd. De feestelijke Smulsteen is ook ideaal als alternatief voor gourmetten.

Maak uw keuze uit de volgende variaties:

Bulgaarse smulsteen € 13,95 p.st.

varkenshaas
aardappelwedges
paprika
courgette
broccoli



Franse smulsteen € 14,95 p.st.

varkenshaas
haricot verts
broccoli
aardappelwedges



Hollandse beenham smulsteen € 13,95 p.st.

beenham
haricot verts
maïs
aardappelwedges



Smulsteen burger trio € 9,95 p.st.

3 soorten burgers
(Amerikaans, Italiaans)
bacon



Smulsteen mixed grill trio € 17,95 p.st.

varkenshaas
kipfilet
biefstuk



Tips en spelregels voor gebruik smulsteen.

1 uur voor bereiding de smulsteen uit de koelkast halen.
de smulsteen in voorverwarmde oven op 180° C in 25-30 minuten garen.
zet de houder van 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 in bruikleen, De borg hiervoor is €15,00. Deze ontvangt u terug als de steen schoon en ongeschonden wordt teruggegeven.
de smulsteen niet met afwasmiddel schoonmaken! Alleen heet water gebruiken voor schoonmaak