



Folder geldig van vrijdag 28/08/2020 → donderdag 10/09/2020

Najaarsacties
→ pagina 4

Recept van de week
→ pagina 3

Vers Acties
→ pagina 2

Dit is de gloednieuwe folder van Snoeperken-Okegem

Deze folders zijn vanaf nu 2 weken geldig
(sommige acties hebben een beperktere looptijd,
maar dit staat zeker duidelijk vermeld!)

Ontdek ons recept van de week, onze superpromo's en onze
producten allemaal samengebundeld in dit folderexemplaar ...

U kan natuurlijk ons hele gamma en veel meer ontdekken op
onze webshop/website of op onze facebookpagina !

Veel leesplezier en hopelijk tot snel in Buurtwinkel Snoeperken !!

Snoeperken – Okegem Dorp 22 – 9400 Okegem
054 37 14 11 & 0486 99 87 80 www.snoeperken.be



Krieltjes
€ 5,10 / 2 KG

AAA Batterijen € 7,15
AA Batterijen € 3,80

Vers Acties!

Een volledige week elke dag een nieuwe VERS actie
Geldig zolang de voorraad strekt !! Op = Op

Maandag 31/08

Mattentaart **€ 2,40** ipv € 2,55

Dinsdag 01/09

Verse Tomaat **€ 0,40** ipv € 0,50

Woensdag 02/09

Rijstpap met kriecken **€ 3,00** ipv € 3,50

Donderdag 03/09

Verse kaas Light **€ 1,10** ipv € 1,30

Vrijdag en Zaterdag 04/09 en 05/09

Verse Macaroni **€ 5,00** ipv. € 5,60

Everydag Slamix **€ 0,90** ipv. € 1,10





Benodigdheden:

- Boomstammetjes 4
- Kookaardappelen 1 kg
- Verse Wortelen 500 g
- Erwten (diepvries) 200 g
- Uien 3
- Melk 2 dl
- Bloem 3 eetl.
- Vleesbouillon 0.5 blokjes
- Boter 3 eetl.
- Nootmuskaat
- Peper en Zout

De voorbereiding (± 15 min.)

* Schil de aardappelen en de wortelen en snij in stukken.

* Snij de uien in ringen.

* Verwarm de oven voor op 180°C.

De bereiding (± 25 min.)

* Kook de aardappelen en de wortelen gaar gedurende 20 min. in lichtgezouten water.

* Voeg de laatste 8 min. de erwten toe.

Smelt 1 eetl. boter in een pan met anti-aanbaklaag en bak de boomstammetjes langs alle kanten goudbruin.

* Leg ze in een ovenschotel en plaats ze nog zo'n 10 à 12 min. in de oven.

Smelt in dezelfde pan opnieuw 1 eetl. boter en bak de ui gedurende 5 min., roer regelmatig om.

* Bestrooi de ui met bloem en laat nog 2 min. bakken.

* Verkruiemel er de vleesbouillon over en giet er 2 dl water bij, meng goed en laat sudderen.

* Stamp de aardappelen en de groenten fijn met de pureerstaaf.

* Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Meng er de melk en 1 eetl. boter onder.

En nu de afwerking

Schep de puree op bord, schep er wat uiensaus op en serveer met de boomstammetjes.



€ 0,90

Alle ingrediënten voor
dit recept zijn bij ons
te verkrijgen !!



€ 1,55

Ontdek onze folders en al onze producten in
onze winkel of via onze webshop:
Buurtwinkel Snoeperken
Okegem Dorp 22 – 9400 Okegem (Ninove)
www.snoeperken.be

NAJAARS-ACTIES ! Vanaf maandag 31/08/2020

Actie geldig zolang de voorraad strekt!

Op = Op



Boni
Notenmix
Per 6 zakjes
€ 9,50

NU
€ 8,50

* Per zakje
€ 1,70
NU € 1,45



Haut-Capitole Rood € 9,95 NU € 8,50
Tarani Gamay Rosé € 6,95 NU € 6,00



Verse Knoflook € 4,00
NU € 3,25



Graindor Cups
Espresso Fortissimo
3,95 NU 3,70

Lungo Deca
4,15 NU 4,00

Choco Crispies € 5,00
NU € 3,75



Insectenstop SB € 8,50
NU € 7,75

Ronde Broodjes € 5,00
NU € 4,00



Boni
Fruitcocktail
€ 1,75
NU
€ 1,40

Buurtwinkel Snoeperken Okegem Dorp 22 9400 Okegem
Openingsuren:

Maandag-Vrijdag 06:30-18:00 Zaterdag 07:30-13:00 Zondag en Feestdagen Gesloten