



Portugese varkenslapjes met jus

op zoete aardappelpuree en wittekoolsalade



30-40min



2 personen

Op een prachtig terras aan de rivier de Taag in Lissabon werd onze chef aangenaam verrast door een dampend bord aardappelpuree met goed gekruide varkenslapjes. Je raadt het al: vandaag maak je deze Portugese varkenslapjes zelf en laat je de smaken tot zijn recht komen met een zachte en volle jus, die dankzij het dieprode paprikapoeder heerlijk smoky smaakt.

Wat je van ons krijgt

- 1 grote zoete aardappel
- 2 wortels
- 2 varkenslapjes
- 1 zakje goulashkruiden
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 200g wittekoolreepjes

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter ⁷
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan
- dunschiller
- aardappelstamper
- aluminiumfolie
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 669kcal, vet 29.5g, koolhydraten 58.8g, eiwit 34.0g



1. Puree maken

Schil de **zoete aardappel** en de **wortels** en snijd ze in blokjes. Doe de **groenten** in een middelgrote kookpan met een laag water en ½tl zout. Breng aan de kook en kook de **groenten** in 12-15min gaar. Giet af en laat uitlekken. Doe de **groenten** terug in de pan en stamp tot een **gladde puree**. Breng op smaak met peper en zout.



4. Jus maken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1 el olijfolie op middelhoog vuur. Braad het **vlees** in ca. 2min per kant bruin en gaar. Neem uit de pan en wikkel in aluminiumfolie. Voeg de **sjalot** en het **paprikapoeder** toe aan de pan en bak ca. 2min. Voeg 1 el balsamicoazijn, 2el water en 1el boter toe en breng de **jus** op smaak met peper, zout en suiker.



2. Vlees kruiden

Dep het **vlees** droog en wrijf het in met de **goulashkruiden** en een snuf zout.



5. Witte kool bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **knoflook** ca. 30sec en voeg de **witte koolreepjes** toe. Roerbak 3-4min, tot de **kool** zacht is. Breng op smaak met peper en zout.



3. Smaakmakers snijden

Pel en hak het **sjalotje** fijn. Pel en snijd de **knoflook** in flinterdunne plakjes.



6. Afmaken & serveren

Verdeel de **zoete aardappelpuree** over de borden en strijk een beetje glad. Serveer het **vlees** en de **kool** erbovenop en schenk de **jus** erover.