



Gegrilde varkensprocureur

met miso-aardappeltjes en crunchy groentesla



20-30min



2 personen

De varkensprocureur is vlees uit de varkensnek, zonder bot. Dit deel van het varken gebruik je bijvoorbeeld voor een stoofschotel of om een rollade van te maken. Het is ook erg geschikt voor pulled pork. Wij snijden dit fijne stukje varkensvlees al voor je voor, zodat je het alleen kort hoeft te grillen. Erbij serveer je met miso op smaak gebrachte aardappelwedges en een knapperige salade van roodlof, bleekselderij en appel.

Wat je van ons krijgt

- 1x voorgesneden aardappels
- 1x roodlof
- 1 appel
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵
- 1 zakje gedroogde cranberry's
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ⁷
- 1 citroen
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 2 varkensprocureurlapjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote barbecue, grillpan of koekenpan
- middelgrote kookpan
- waterkoker
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

Voor extra knapperige aardappeltjes kun je na de aangegeven baktijd de oven uitzetten en de deur openzetten. Laat de aardappels zo 5-8min staan.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 742kcal, vet 33.3g, koolhydraten 64.9g, eiwit 37.6g



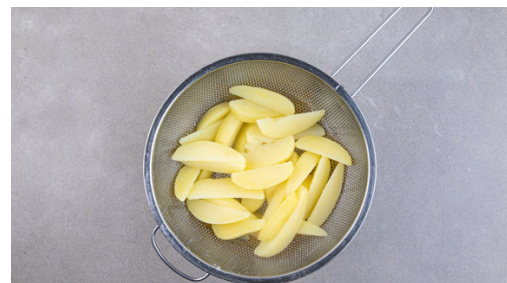
1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 220°C. Steek de BBQ aan of gebruik een pan. Breng water in een waterkoker aan de kook. Bekleed een bakplaat met bakpapier, bestrijk het papier met een laagje olijfolie en zet de plaat in de oven. Snijd de **aardappels** in dunne partjes en doe ze met 1/2tl zout in een middelgrote kookpan. Schenk er genoeg gekookt water bij tot de **aardappels** onderstaan en kook ze 3-4min.



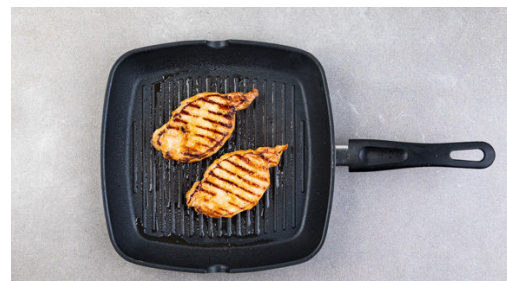
4. Salade voorbereiden

Snijd de **roodlof** in de lengte door en dan in dunne reepjes. Snijd de **bleekselderij** schuin in schijfjes. Verwijder de kern en snijd de **appel** in blokjes. Hak de **amandelen** en **cranberry's** grof. Doe **alles** in een kom en rasp de **kaas** er fijn over. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng 2el olijfolie met **1-2el citroensap** en een snuf zout en peper.



2. Aardappels voorbereiden

Giet de **aardappels** af in een vergiet en schud een paar keer goed. Doe de **aardappels** terug in de pan en verwarm ze ca. 30sec totdat het water verdampt is.



5. Vlees grillen

Meng de **rest van de misopasta** met het **citroensap**, 1el olijfolie, 1/4tl zout en peper. Dep de **varkensprocureurlapjes** droog en wrijf ze in met de **marinade**. Verhit een grillpan op hoog vuur (of gebruik de BBQ) en bak het **vlees** 2-3min per zijde tot het mooie grillstrepen heeft en gaar is. Neem het **vlees** van het vuur om te laten rusten.



3. Miso-aardappels bakken

Meng de **misopasta** met 1-2tl azijn en 1el water. Meng de **aardappels** met **3/4e van de misopasta** en verdeel ze over de voorverwarmde bakplaat. Rooster de **aardappels** 18-20min in de oven tot ze goudbruin en knapperig zijn. Schep halverwege om (**zie kooktip, links**).



6. Aardappels afmaken

Neem de **aardappels** uit de oven en verwijder overtollig vet. Breng op smaak met peper en evt. zout. Meng de **salade** met de **dressing**. Serveer de **varkensprocureurlapjes** met de **miso-aardappeltjes** en de **salade**.