

MARLEY SPOON



Gegrilde varkenfiletlapjes met ajvar

en gebakken aardappeltjes



30-40min



2 personen

Wel eens van ajvar gehoord? Het is een fijne dip van paprika en aubergine, die rondom de Tweede Wereldoorlog razend populair werd in voormalig Joegoslavië. Tegenwoordig eet men overal in Zuidoost-Europa graag ajvar en ook hier in het Westen zie je het steeds vaker. Vandaag maak je het helemaal zelf, om je aardappeltjes met varkensvlees extra veel smaak te geven.

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 aubergine
- 1 rode paprika
- 10g verse dille
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 2 varkensfiletlapjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- grillpan
- staafmixer met beker

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

Allergenen

Kan sporen van allergeenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 672kcal, vet 27.5g, koolhydraten 62.5g, eiwit 41.1g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **aardappels** in ca. 1cm grote blokjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel op met 1el olijfolie.



2. Aardappels bakken

Bestrooi de **aardappels** met zout en peper en rooster ze in ca. 15min goudbruin en gaar in de oven.



3. Groenten voorbereiden

Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Snijd de **aubergine** in c. 1cm grote blokjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** ook in blokjes. Hak de **dille** zonder harde steeltjes fijn.



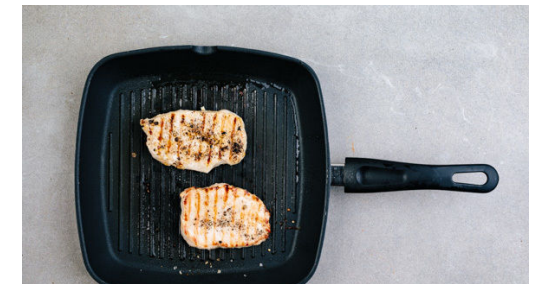
4. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit de **ui** 2-3min en schep uit de pan. Schenk 1-2el olijfolie in de pan en draai het vuur hoog. Bak de **aubergine** en **paprika** 3-4min. Voeg de **ui** weer toe, met de **knoflook** en een snuf suiker. Bak nog 1-2min.



5. Ajvar maken

Schep de **gebakken groenten** in een hoge (maat)beker en voeg 1el olijfolie, 1-2el azijn, 2-3el water en 1/2-1el suiker toe. Pureer glad met een staafmixer. Breng de **ajvar** op smaak met **gerookt paprikapoeder**, zout en peper en roer de **dille** erdoor.



6. Vlees braden

Verhit een grillpan (of gewone koekenpan) op hoog vuur. Wrijf het **vlees** in met 1tl olijfolie, zout en peper. Grill 2-3min per kant tot het **vlees** gaar en goudbruin is. Serveer met de **ovenaardappels** en de **ajvar**.