



Scaloppine alla siciliana

met gebakken saliegnocchi



20-30min



2 personen

Voor dit gerecht worden de varkenslapjes kort dichtgeschroeid in de pan en vervolgens gestoofd in een kruidige paprika-tomatensaus met olijven. De gnocchi worden krokant gebakken met verse salie. Een snel gerecht, bomvol smaak.

Wat je van ons krijgt

- 1 gele paprika
- 1x cherrytomaten
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 2 varkensfiletlapjes
- 500g gnocchi ¹
- 5g verse salie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen

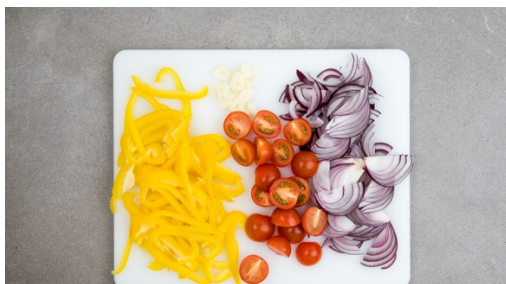
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

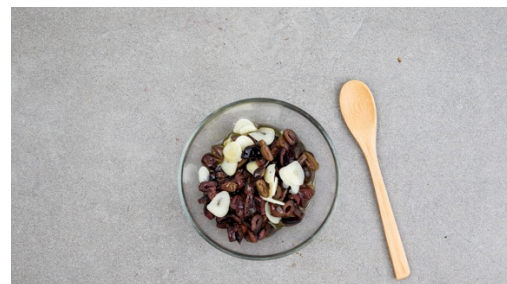
Voedingswaarde per portie

calorieën 827kcal, vet 29.7g, koolhydraten 95.0g, eiwit 43.1g



1. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Halveer de **cherrytomaten**. Pel, halveer en snijd de **ui** in reepjes. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



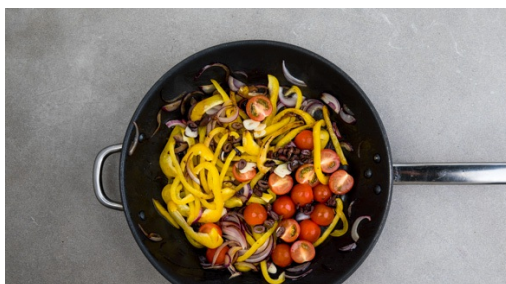
2. Olijven voorbereiden

Snijdt de **helft van de olijven** in plakjes en meng met de **knoflook** en 1-2tl olijfolie. Gebruik **alle olijven** bij grote trek (of eet de rest op tijdens het koken).



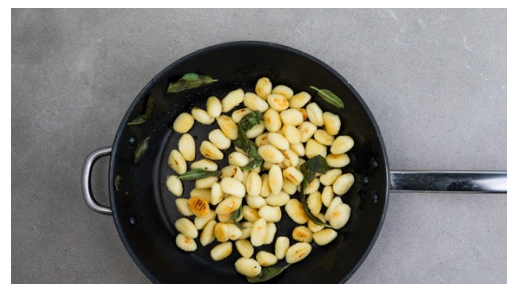
3. Vlees braden

Meng de **helft van de Italiaanse kruidenmix** met 1tl olijfolie. Dep het **vlees** droog en wrijf het in met de **kruidenolie**. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en braad het **vlees** in 1-2min per kant stevig aan. Neem uit de pan.



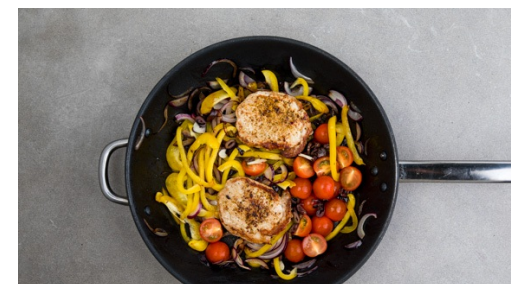
4. Groenten bakken

Verhit de pan opnieuw op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **paprika** en **ui** 2-3min en voeg de **tomaat** en de **knoflookolijven** toe. Bak nog ca. 2min.



5. Gnocchi bakken

Verhit een 2e grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **gnocchi** in 6-8min rondom goudbruin. Pluk de **salieblaadjes** en bak ze in de laatste 1-2min mee. Breng het geheel op smaak met zout en peper.



6. Groenten afmaken

Voeg het **vlees met braadsappen** toe aan de groentepan, draai het vuur laag en bak nog 3-5min, tot het **vlees** helemaal gaar is. Breng de **groenten** op smaak met zout, peper en meer **Italiaanse kruiden**. Serveer de **groenten** en het **vlees** met de **saliegnocchi**.