



Runderreepjes op linzen

met gebakken courgette en peterselie



30-40min



2 personen

Deze snelle maaltijd bestaat uit veel losse componenten. De runderreepjes, de linzen met paprika en de gebakken courgette. Maar geloof ons, bij elkaar smaakt het allemaal heerlijk en het staat ook nog eens in een handomdraai op tafel.

Wat je van ons krijgt

- 1x runderreepjes
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 courgette
- 1 rode paprika
- 10g verse peterselie
- 50ml zoete chilisaus
- 1 blik groene linzen
- 1 zakje Griekse kruidenmix

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan

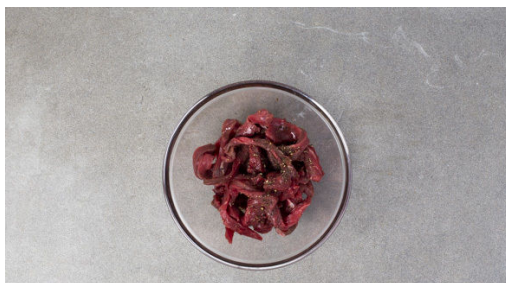
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 613kcal, vet 28.6g, koolhydraten 49.3g, eiwit 37.6g



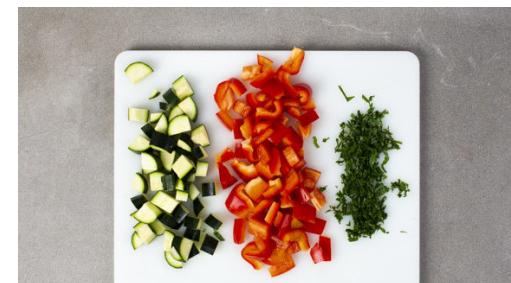
1. Vlees voorbereiden

Dep het **vlees** droog en meng het met 2tl olijfolie.



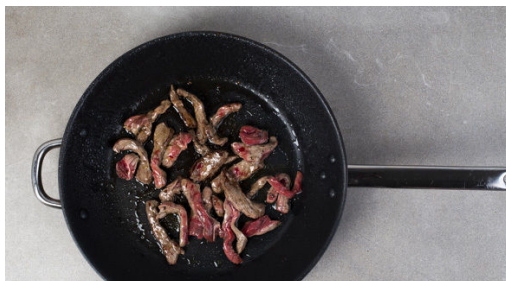
2. Ui snijden

Halveer en pel de **ui**. Hak **1 helft** fijn en snijd **1 helft** in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



3. Groenten voorbereiden

Snijd de **courgette** in de lengte in vieren en dan in blokjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** ook in blokjes. Pluk wat **peterselieblaadjes** en houd ze apart, hak de **rest incl. steeltjes** fijn.



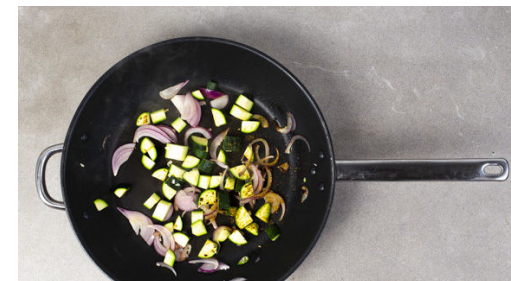
4. Vlees braden

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur. Voeg het **vlees** toe en braad in 2-3min rondom stevig aan. Bestrooi met een snuf zout en peper en schep uit de pan. Houd afgedekt warm.



5. Linzen bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan en bak de **gehakte ui** en de **paprika** 1-2min op middelhoog vuur. Voeg de **zoete chilisaus** en de **linzen incl. vloeistof** toe en laat alles 3-5min pruttelen, tot de vloeistof verdampt is. Breng op smaak met 1tl azijn, zout en peper en voeg de **gehakte peterselie** toe.



6. Courgette bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **courgette** 2-3min en voeg de **uierenreepjes** en **knoflook** toe. Breng op smaak met de **Griekse kruidenmix** en zout en bak nog ca. 2min. Serveer de **courgette** met de **linzen** en het **vlees** en bestrooi met de **rest van de peterselie**.