

DINNERLY



Stoofpot met varkensreepjes en aardappels, paprika en dille



30-40min



2 personen

Als het regent, sneeuwt en vriest, moeten we extra ons best doen om onszelf warm en blij te maken. Bijvoorbeeld met een hartige stoofpot met varkensreepjes, aardappels, prei en paprika! Je brengt het geheel extra op smaak met heerlijk venkelzaad, dille en een fijne bouillon. Kleurrijk, voedzaam en vooral heel geruststellend. Wat een feest!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 prei
- 1 rode paprika
- 10g verse dille
- 1x varkensreepjes
- 1 zakje venkelzaad
- 1x kruimige aardappels
- 10g kippenbouillonpoeder

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- evt. azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- maatbeker

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

ALLERGENEN

mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 459kcal, vet 13.2g, koolhydraten 49.8g, eiwit 31.9g



1. Groenten snijden

Halveer de **prei** in de lengte en snij overdwars in dunne reepjes. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in grote blokjes. Pel en snij 1 teen knoflook grof. Pluk de **dille** van de **steeltjes** en hou apart. Hak de **steeltjes** grof.



2. Vlees braden

Verhit een middelgrote kookpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Roerbak de **varkensreepjes** en het **venkelzaad** 2-3min, tot het **vlees** rondom net bruin is – het moet nog niet helemaal gaar zijn. Schep alles uit de pan en zet opzij.



3. Groenten bakken

Doe de **prei**, **paprika**, **dillestengels**, knoflook en 1el mosterd in de kookpan en roerbak 2-3min. Leg een deksel op de pan en laat de **groente** nog 3-4min bakken, tot het zacht wordt. Snij de **aardappels mét schil** in hapklare stukjes.



4. Stoofpot opzetten

Voeg de **aardappels**, het **bouillonpoeder** en 500ml water toe aan de pan, roer goed door en breng aan de kook. Leg het deksel weer op de pan en laat in totaal 12-15min borrelen, tot de **aardappels** gaar zijn. Voeg de laatste 7-8min de **varkensreepjes** toe en laat meegaren.



5. Afmaken en serveren

Hak de **geplukte dille** grof. Proef de **stoofpot** en voeg naar smaak peper, zout en evt. nog wat mosterd (of een scheutje azijn) toe. Verdeel het gerecht over kommen of diepe borden en bestrooi met de **gehakte dille**.



6. Een tikkeltje romiger

Het kan lekker zijn om iets zachts en romigs toe te voegen aan dit gerecht. Schep bij het serveren bijvoorbeeld eens een lepel crème fraîche of yoghurt op de stoofpot!