

DINNERLY



Varkenslapje met gekaramelliseerde ui met aardappelpuree en spinaziesalade



20-30min



2 personen

Vandaag serveren we weer eens een echte klassieker: romige aardappelpuree met een mals varkenslapje en hartige uiensaus. Doordat je de uien lang bakt, komt hun heerlijke zachte en zoetige smaak naar voren, die perfect bij het vlees past. Als fris contrast maak je er een kleurrijke salade met spinazie, wortel en zonnebloempitten bij.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 varkenslapjes
- 1 zakje paprikapoeder
- 2 uien
- 1 wortel
- 25g zonnebloempitten
- 100g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el boter ⁷
- 2el balsamicoazijn ¹⁷
- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet
- aardappelstamper

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

ALLERGENEN

melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 784kcal, vet 43.0g, koolhydraten 57.1g, eiwit 38.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil en snij de **aardappels** in blokjes van 2-3cm. Voeg ze toe aan het kokende water en kook in 10-15min gaar. Dep het **vlees** droog met keukenpapier en meng het met een **marinade** van **1tl paprikapoeder**, **1el plantaardige olie** en een flinke snuf peper en zout.



2. Ui bakken

Pel en halveer de **uien** en snij ze in dunne halve ringen. Verhit een grote koekenpan met **1el boter**. Voeg de **ui** met een snuf zout toe en bak in ca. 7min zacht. Voeg **1el balsamicoazijn**, **1/2tl suiker** en een snuf peper toe en bak nog 5-6min op laag tot middelhoog vuur. Giet de **uien** in een kommetje en zet opzij. De pan gebruiken we zo weer.



3. Aardappelpuree stampen

Schep een kopje **kookwater** uit de pan met **aardappels** en zet opzij. Giet de **aardappels** af en doe ze terug in de pan. Voeg **1el boter** en **2-3el kookwater** toe en stamp tot een romige **puree**. Voeg evt. meer **kookwater** toe. Proef en breng op smaak met peper en zout.



4. Salade maken

Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Meng de **wortel** met de **zonnebloempitten** en de **spinazie**. Maak een **dressing** van **1el plantaardige olie**, **1el balsamicoazijn**, **1tl mosterd** en een snuf peper en zout en meng deze door de **spinaziesalade**.



5. Vlees bakken

Verhit de gebruikte koekenpan zonder extra olie op medium tot hoog vuur en bak het **vlees** 2-3min per kant. Voeg in de laatste minuut de **ui** en **50ml water** toe en laat indikken. Voeg evt. meer water toe als de **sous** te dik wordt. Schep de **aardappelpuree**, de **spinaziesalade** en het **vlees** met **sous** op borden en serveer.



6. Romige restjes

Heb je nog wat restjes crème fraîche of room in de koelkast liggen? Dan kun je die hier mooi gebruiken om je aardappelpuree nog romiger te maken. Als je in een avontuurlijke bui bent kun je ze ook door de uiensaus mengen, maar zorg er dan wel voor dat je de saus goed op smaak brengt met peper, zout en evt. wat paprikapoeder.