



Speklapjes met chimichurri, zoete friet en groene salade



30-40min



2 personen

Het perfecte "dude food" is volgens een deel van de Marley Spoon-mannen een goed stuk vlees van de barbecue, vergezeld van een fris biertje. De Argentijnse keuken is wat dat betreft een lichtend voorbeeld. Daar serveren ze flinke stukken vlees met chimichurri - een lichtzure, beetje pittige saus. Serveer deze saus op Vaderdag met gegrilde speklapjes en friet. Geheid dat je vader (of man!) zich ...

Wat je van ons krijgt

- groene jalapeñopeper
- verse kruidenmix: oregano, peterselie en koriander
- teen knoflook
- sjalot
- speklappen
- chipotle kruiden
- zoete aardappel
- paarse wortels
- baby romainesla

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- plantaardige olie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- grillpan of koekenpan
- oven

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 780kcal, vet 51.3g, koolhydraten 44.7g, eiwit 30.8g



1. Groentefriet maken

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Schil de **zoete aardappel** en **wortels**, snijd in **frietten**. Hussel ze in een kom om met 1el plantaardige olie en een **beetje chipotlepoeder** (let op: deze is flink pittig). Leg in een enkele laag op een bakplaat met bakpapier. Bak 25-30min in de oven tot ze krokant zijn. Bestrooi met zout.



4. Chimichurri maken

Meng de fijngesneden **kruiden, jalapeno, knoflook** en **sjalot** in een kom met 2el azijn (bij voorkeur rodewijnazijn) en 2el olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Neem **1el chimichurrisaus** en leng deze aan met nog 1el olijfolie en 1el azijn. Hussel de **slabladeren** om met de **dressing**.



2. Sla plukken

Snijd stronk van de **baby romainesla** en pluk de bladeren los.



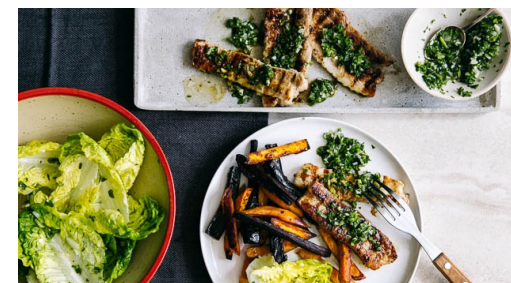
3. Chimichurri voorbereiden

Hak de **koriander** met steeltjes en al heel fijn. Pluk de **blaadjes** van de **oregano** en **peterselie** en snijd ze heel fijn. Gooi de steeltjes weg. Halveer de **jalapeñopeper** en verwijder de zaadjes en zaadlijsten. Pel de **knoflook** en hak deze heel fijn. **Sjalot** pellen, halveren en heel fijn snipperen.



5. Speklappen bakken

Verhit een grillpan of grote koekenpan op hoog vuur. Bestrijk **speklappen** met 1tl olijfolie en grill ze 2-3min aan beide kanten tot ze duidelijke grillstrepen hebben. Bestrooi tijdens het grillen met zout en peper.



6. Speklapjes serveren

Serveer **speklapjes** met een gulle schep **chimichurri**. Geef de **groentefriet** en **salade** erbij.