

DINNERLY



Varkenslapje op Spaanse broodsalade met zomerse groenten en gerookt paprikapoeder



ca. 25min



2 personen

Het heet panzanella en lekkerder gaat bijna niet: lauwarme Italiaanse broodsalade. Dit gerecht is een hit in ieder seizoen: in de zomer smaakt ie heerlijk in de tuin, in de winter transporteert ie je naar een terras aan de Italiaanse kust. Wat is nou beter dan dat? Oh, een varkenslapje erbij? Ach, hadden we daar maar aan gedacht...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode paprika
- 1 minikomkommer
- 1 rode ui
- 1 baguette¹
- 2 procureur varkenslapjes
- 1 zakje gerookt paprikapoeder

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- middelgrote koekenpan of wok
- maatbeker

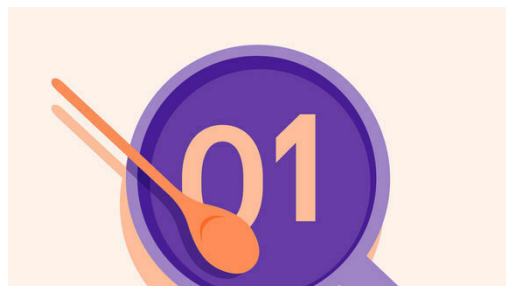
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

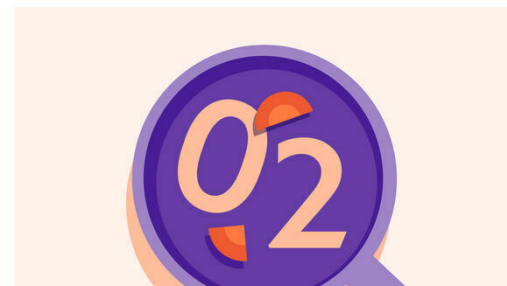
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 680kcal, vet 41.8g, koolhydraten 43.8g, eiwit 32.1g



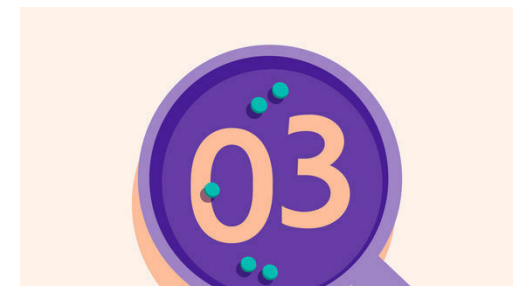
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in grote stukken. Snij de **komkommer** in de lengte in vieren en dan kleine blokjes van 1-2cm breed. Pel en snipper de **ui** grof.



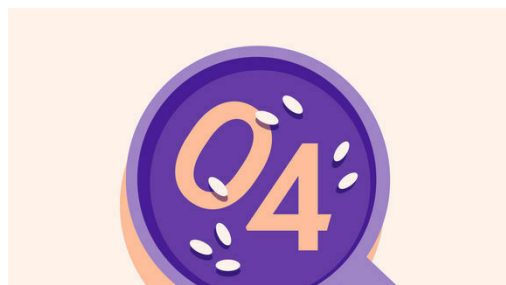
2. Croutons maken

Snij de **baguette** in hapklare blokjes. Leg de blokjes op een bakplaat met bakpapier en meng met 1tl olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Bak deze **croutons** in 5-8min in de oven tot ze knapperig zijn. Dep het **vlees** droog met keukenpapier.



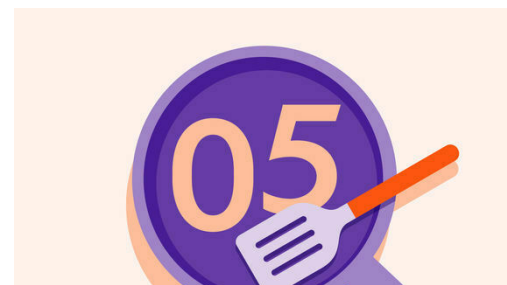
3. Vlees bakken

Meng 1tl **paprikapoeder** met 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf zout. Wrijf het **vlees** hiermee aan beide kanten in. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur. Bak het **vlees** 4-5min per kant tot het goudbruin en gaar is. Schep op een bord en roer 75ml water door de pan. Laat 1-2min inkoken tot er een **jus** ontstaat. Giet in een kom en zet opzij.



4. Groenten bakken

Verhit een tweede middelgrote koekenpan of een wok met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de **paprika**, **ui** en 1/2tl **paprikapoeder** toe en bak 4-5min tot de **groenten** gaar zijn. Kruid met een snuf zout.



5. Afmaken en serveren

Meng de **komkommer**, **paprika** en **ui** met 1tl olijfolie, 1tl azijn en een flinke snuf peper en zout. Voeg de **croutons** toe aan de **salade**. Maak een **sous** van de **jus**, 2el mayonaise en 1el azijn. Verdeel de **varkenslapjes** en de **panzanella** over de borden en serveer met de **sous**.



6. Graag geziene gasten

Eens denken, wat past er nog meer bij een Mediterraanse salade? Heb je nog wat tomaten, olijven of kappertjes liggen? Doe gek en gooi ze er allemaal doorheen. Zo kom je ook mooi van restjes af.