



Gegrilde varkensfiletlapjes met ajvar

en aardappels uit de oven



30-40min



2 personen

Wel eens van ajvar gehoord? Het is een fijne dip van paprika en aubergine, die rondom de Tweede Wereldoorlog razend populair werd in voormalig Joegoslavië. Tegenwoordig eet men overal in Zuidoost-Europa graag ajvar en ook hier in het Westen zie je het steeds vaker. Vandaag maak je het helemaal zelf, om je aardappeltjes met varkensvlees extra veel smaak te geven.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 aubergine
- 1 rode paprika
- 10g verse dille
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1x varkensfiletlapjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- grillpan
- staafmixer met beker

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 699kcal, vet 34.1g, koolhydraten 57.8g, eiwit 39.7g



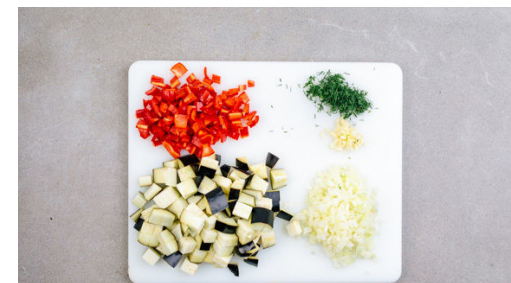
1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in ca. 1cm grote blokjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie.



2. Aardappels bakken

Bestrooi de **aardappels** met zout en peper en rooster ze in ca. 15min goudbruin en gaar in de oven.



3. Groenten voorbereiden

Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Snijd de **aubergine** in ca. 1cm grote blokjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** ook in blokjes. Hak de **dille** incl. stengels fijn.



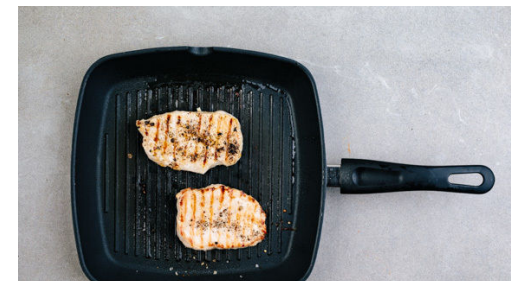
4. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit de **ui** 2-3min en schep uit de pan. Schenk 1el olijfolie in de pan en draai het vuur hoog. Bak de **aubergine** en **paprika** 3-4min. Voeg de **ui** weer toe, met de **knoflook** en een snuf suiker. Bak nog 1-2min.



5. Ajvar maken

Schep de **gebakken groenten** in een hoge (maat)beker en voeg 1el olijfolie, 1el azijn, 2-3el water en 1/2tl suiker toe. Pureer glad met een staafmixer. Breng de **ajvar** op smaak met **gerookt paprikapoeder**, zout en peper en roer de **dille** erdoor.



6. Vlees braden

Verhit een grillpan (of gewone koekenpan) op hoog vuur. Wrijf het **vlees** in met 1tl olijfolie en een snuf zout en peper. Grill 2-3min per kant tot het **vlees** gaar en goudbruin is. Serveer met de **ovenaardappels** en de **ajvar**.