



## Varkenslapjes met rozemarijnsaus

met gekookte aardappels en ovengroenten



30-40min



2 personen

Sommige klassiekers zijn terecht klassiekers gebleven. Aardappels, groenten en vlees – dat kennen we allemaal en we houden er allemaal van. Vandaag serveren we supermalse varkenslapjes met gekookte krieltjes en twee soorten groenten: kleurige wortels en heerlijke spruitjes. Maak er een luxe rozemarijnsaus bij en al je eters zijn hartstikke tevreden.

## Wat je van ons krijgt

- 1 zakje krieltjes
- 1 wortel
- 1 paarse wortel
- 200g gepelde spruitjes
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 5g verse rozemarijn
- 2 varkenslapjes

## Wat je thuis nodig hebt

- 1½el boter <sup>7</sup>
- 1tl honing
- ½tl grove mosterd <sup>10</sup>
- bloem <sup>1</sup>
- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

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

### Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 666kcal, vet 32.6g, koolhydraten 52.6g, eiwit 35.0g



### 1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng ruim gezouten water voor de **krieltjes** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **krieltjes incl. schil** in de lengte doormidden. Voeg ze toe aan het kokende water en kook in 12-16min gaar. Giet ze af in en vergiet en zet afgedekt in de pan opzij.



### 4. Saus maken

Smelt 1el boter in een kleine kookpan. Bak de **gehakte rozemarijn** 30sec-1min op laag tot middelhoog vuur. Roer ½tl mosterd en 1tl bloem erdoor, schenk de **bouillon** erbij, breng aan de kook en laat 2-4min inkoken. Proef en breng de **saus** verder op smaak met nog wat **bouillonpoeder** en mosterd en houd de **saus** op laag vuur warm.



### 2. Groenten roosteren

Schil of schrob de **wortels**, halveer ze overdwars en snijd in de lengte in vieren. Hussel de **wortels** en **spruitjes** om met 2el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Verdeel de **groenten** over een bakplaat met bakpapier en rooster ze 18-22min in de oven, tot de **groenten** goudbruin en gaar zijn.



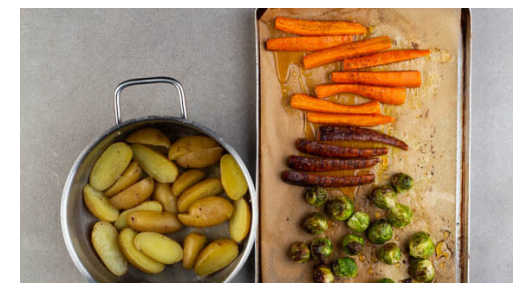
### 5. Vlees braden

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie. Dep het **vlees** droog met keukenpapier en kruid aan beide zijden met een flinke snuf peper en zout. Bak het **vlees** op middelhoog vuur 2-3min op beide kanten, tot het gaar is.



### 3. Saus voorbereiden

Los ½tl **bouillonpoeder** op in 200ml heet water. Rits de **rozemarijn** van de steeltjes en hak fijn.



### 6. Afmaken & serveren

Roer voorzichtig ½el boter en een flinke snuf zout door de **krieltjes**. Bedruppel de **ovengroenten** met 1tl honing. Verdeel de **krieltjes**, de **groenten** en het **vlees** over de borden en serveer met de **rozemarijnsaus**.