



Gegrilde varkensfilet met ajvar

en gebakken aardappeltjes



30-40min



2 personen

Sappige varkensfilet, rechtstreeks uit de pan op je bord, dat is puur genieten! Je serveert ze met krokante aardappeltjes en zelfgemaakte ajvar, een hartige dip op basis van paprika en aubergine. Eet smakelijk!

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
- 2 varkenslapjes

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 allergeenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

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



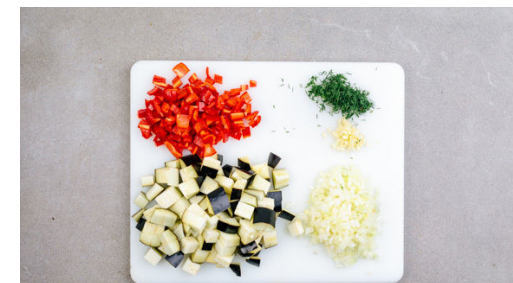
1. Aardappels snijden

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



2. Aardappels bakken

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



3. Groenten voorbereiden

Pel en hak de **ui** en **1 teen knoflook** fijn. Snijd de **aubergine** in blokjes. Verwijder de zaadlijsten en snijd de **paprika** ook in blokjes. Hak de **dille incl. steeltjes** fijn.



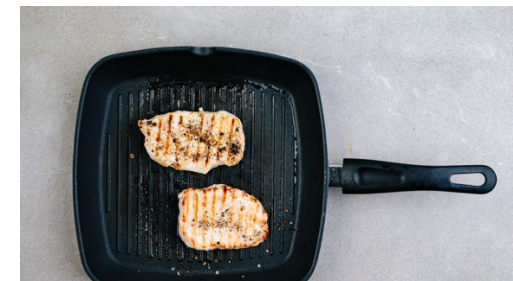
4. Groenten bakken

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



5. Ajvar maken

Doe de **gebakken groenten** met 1el olijfolie, 1el azijn, 2-3el water en ½tl suiker in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer. Breng deze **ajvar** op smaak met het **gerookt paprikapoeder**, peper en zout en naar wens meer azijn en suiker. Roer de **dille** erdoor.



6. Vlees bakken

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