



Scaloppine alla siciliana

met gebakken saliegnocchi



20-30min



2 personen

Voor dit gerecht worden de varkenslapjes kort dichtgeschroeid in de pan en vervolgens gestoofd in een kruidige paprika-tomatensaus met olijven. De gnocchi worden krokant gebakken met verse salie. Een snel gerecht, bomvol smaak.

Wat je van ons krijgt

- 1 gele paprika
- 250g cherrytomaten
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje zwarte olijven
- 2 varkensfiletlapjes
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 500g gnocchi¹
- 10g verse salie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen

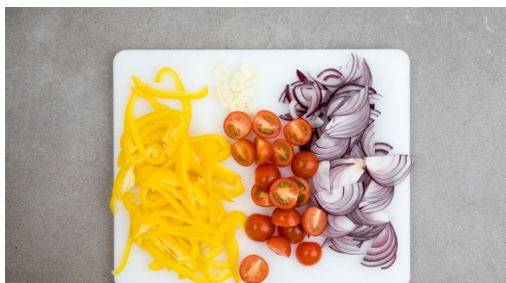
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

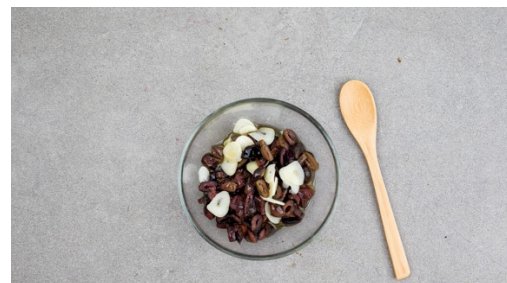
Voedingswaarde per portie

calorieën 914kcal, vet 39.7g, koolhydraten 94.8g, eiwit 43.0g



1. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Halveer de **cherrytomaten**. Pel, halveer en snijd de **ui** in reepjes. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes.



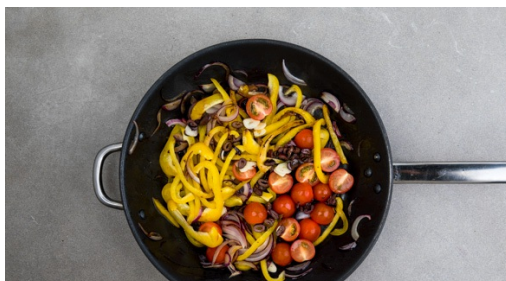
2. Olijven voorbereiden

Snijd de **helft van de olijven of meer als je dat lekker vindt** in plakjes en meng met de **knoflook** en 1tl olijfolie.



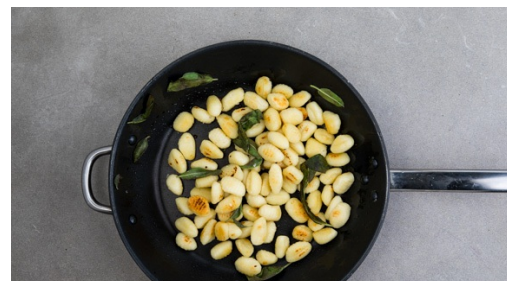
3. Vlees braden

Dep het **vlees** droog met wat keukenpapier. Meng de **helft van de Italiaanse kruidenmix** met 1tl olijfolie en wrijf het **vlees** in met deze **kruidenolie**. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en braad het **vlees** in 1-2min per kant stevig aan. Neem uit de pan en zet opzij.



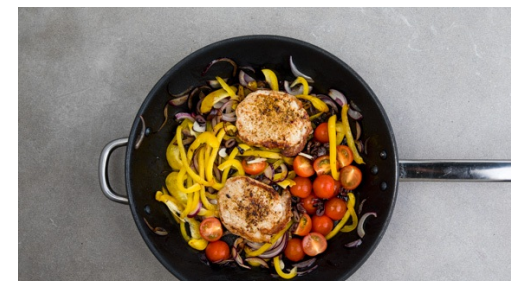
4. Groenten bakken

Verhit de pan opnieuw op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **paprika** en **ui** 2-3min en voeg de **tomaat** en de **knoflookolijven** toe. Bak nog ca. 2min.



5. Gnocchi bakken

Verhit een 2e grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **gnocchi** in 6-8min rondom goudbruin. Pluk ondertussen de **helft of meer van de salieblaadjes** en bak ze in de laatste 1-2min mee. Breng het geheel op smaak met zout en peper.



6. Groenten afmaken

Voeg het **vlees met braadsappen** toe aan de **groentepan**, zet het vuur laag en bak nog 3-5min, tot het **vlees** helemaal gaar is. Breng de **groenten** op smaak met zout, peper en meer **Italiaanse kruiden**. Serveer de **groenten** en het **vlees** met de **saliegnocchi**.