

DINNERLY



Size+ Varkenslapjes met zoete aardappel en een coleslaw van komkommer en zuurkool



30-40min



2 personen

Coleslaw is een Amerikaanse klassieker bij burgers, barbecue en ander gebraad. Het is lekker, verrassend en verfrissend, en eenvoudig te bereiden. Om het je nog gemakkelijker te maken sturen we je vandaag zuurkool die je direct kunt gebruiken. Meng er wat komkommer en dressing doorheen, en klaar ben je. Dat smaakt bijzonder goed bij deze zoete aardappel en procureurlapjes.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 procureurlappen
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 2 zoete aardappels
- 250g wijnzuurkool
- 1 komkommer

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

KOOKTIP

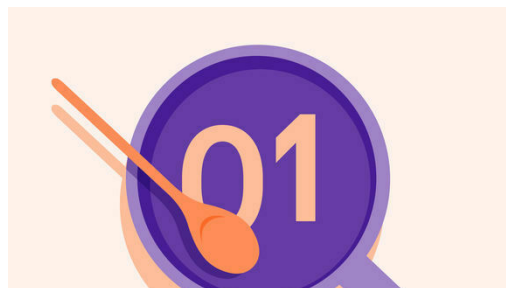
Je gebruikt vandaag de helft van de zuurkool – de andere helft kun je voor een andere maaltijd bewaren.

ALLERGENEN

eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

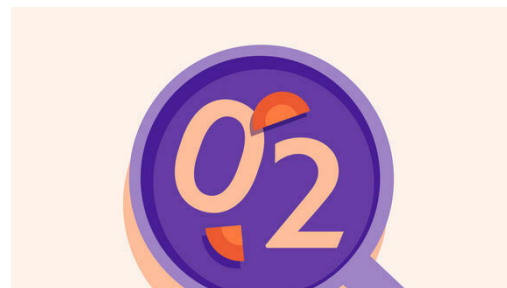
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 691kcal, vet 42.3g, koolhydraten 40.8g, eiwit 31.4g



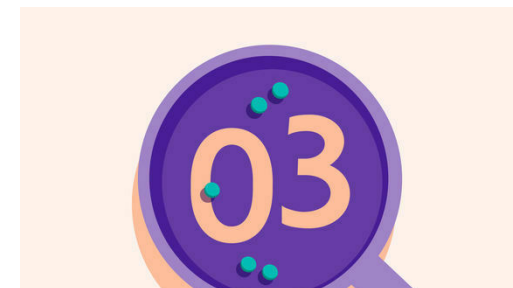
1. Vlees marineren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Dep het **vlees** droog met keukenpapier. Maak een **marinade** van **1tl gerookt paprikapoeder, 1tl kruidenmix, 2el olijfolie, 2tl azijn, flinke snuffen zout en suiker, en een snufje peper**. Wrijf het **vlees** in met de **marinade** en zet tot stap 5 in de koelkast.



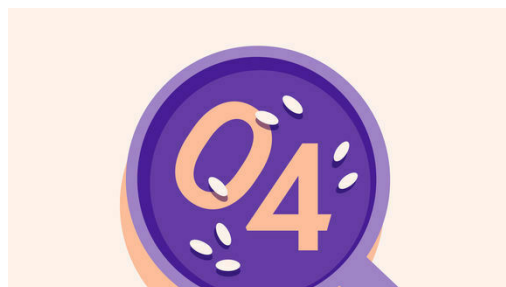
2. Zoete aardappels snijden

Snij de **zoete aardappels incl. schil** in partjes van ca. 1cm breed. Pel 1 teen knoflook en snij grof.



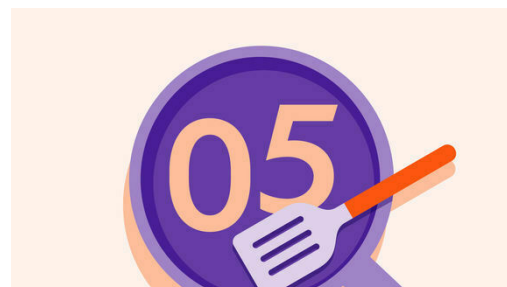
3. Zoete aardappel roosteren

Meng de **aardappel** met **1tl kruidenmix**, de knoflook, 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Verdeel de **aardappel** over een bakplaat met bakpapier en bak in 15-20min goudbruin en gaar. Hussel halverwege de baktijd goed om.



4. Coleslaw maken

Neem de **helft van de zuurkool**, knijp goed uit en zet opzij. **Tip:** als je het niet ál te zuur wilt, kun je de **zuurkool** eerst kort afspoelen met koud water. Halveer de **komkommer** in de lengte en snij in heel dunne plakjes. Meng de **zuurkool** met de **komkommer, 2el mayonaise, 1el water, een flinke snuf zout en wat peper en suiker**. Proef en voeg evt. meer zout en suiker toe.



5. Vlees braden en serveren

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op hoog vuur. Bak het **gemarineerde vlees** 4-5min per kant tot het goudbruin en gaar is. Verdeel het **vlees** en de **geroosterde zoete aardappel** over de borden en serveer met de **coleslaw**.



6. Gastvrij, die salade!

Deze coleslaw smaakt al lekker, maar er kan nog een hoop meer bij. Speur eens wat restjes bij elkaar, snij ze fijn en roer erdoor: een geraspte wortel, verse kruiden, wat gehakte walnoten of ringetjes bosui. Het kan allemaal!