



Gegrilde varkensfilet met ajvar-dip

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 grote aubergine
- 1 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 allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 662kcal, vet 32.9g, koolhydraten 57.5g, eiwit 34.5g



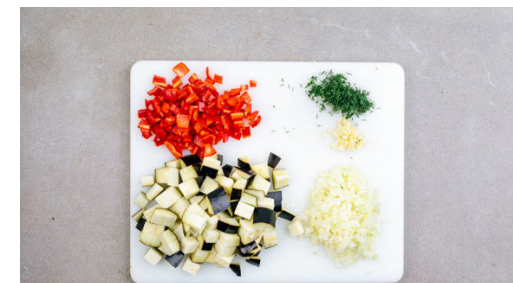
1. Aardappels snijden

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 peper en zout en rooster ze in ca. 15min goudbruin en gaar in de oven.



3. Groente voorbereiden

Pel de **ui** en **knoflook** en snijd fijn. Snijd de **aubergine** in blokjes. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** ook in blokjes. Hak de **dille incl. steeltjes** fijn.



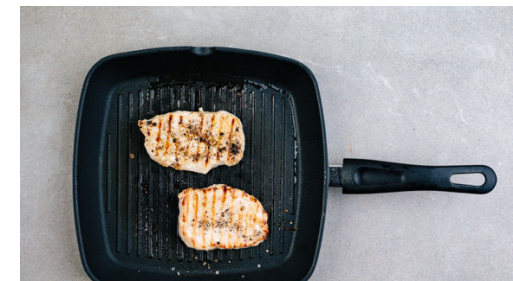
4. Groente bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. 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 groente** met 1el olijfolie, 1el azijn, 2-3el water en een ½tl suiker in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer. Breng de **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 **varkenslapjes** met de **ovenaardappels** en de **ajvar-dip**.