

DINNERLY



Varkenslapje met tomatensalsa op kruidige Mexicaanse paprikarijst



ca. 40min



2 personen

De Mexicaanse keuken is zo veel meer dan chili con carne en taco's! Dit gerecht is een perfect voorbeeld: we serveren malse varkenslapjes op aromatische paprikarijst met Mexicaanse kruiden. En als fris, rood accent maken we er een lekkere tomatensalsa met ui bij. Heerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g jasmijnrijst
- 1 paprika
- 1 rode ui
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 2 tomaten
- 2 varkenslapjes

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote koekenpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef

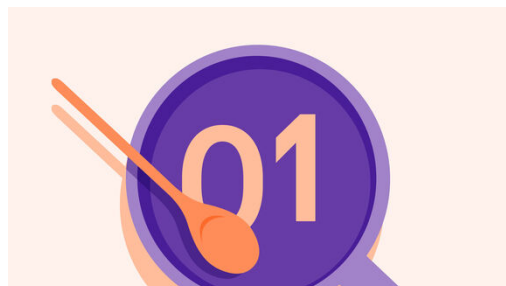
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Kan sporen van allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 734kcal, vet 22.7g, koolhydraten 95.0g, eiwit 36.6g



1. Paprika bakken

Was de **rijst** grondig in een zeef. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vrucht vlees** in dunne repen. Pel de **ui** en snij fijn. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **paprika** en de **helft van de ui** 1-2min.



2. Rijst koken

Voeg de **helft van de kruidenmix**, de knoflook en een flinke snuf zout toe en bak in ca. 1min geurig. Voeg de **rijst** en 300ml water toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat 10-12min zachtjes koken, tot de **rijst** gaar is. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



3. Salsa maken

Los een snuf zout en suiker op in 2tl water en 2tl azijn. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij in kleine blokjes. Meng de **tomaat** en de **rest van de ui** met het **azijnmengsel**. Zet opzij en roer af en toe door.



4. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog en kruid aan beide kanten met de **rest van de kruidenmix** en een snuf peper en zout. Verhit een tweede middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak het **vlees** 5-6min per kant.



5. Afmaken en serveren

Roer de **rijst** los met een vork, proef en breng verder op smaak met peper en zout. Schep de **rijst** en het **vlees** op borden, garneer met de **tomatensalsa** en serveer.



6. Lekker met limoen

Als je wilt kun je in in stap 3 in plaats van azijn limoensap gebruiken. Zo wordt je salsa wat lichter en fruitiger.