



Gemarineerde varkenslapjes

met venkelsalade en olijvenrelish



30-40min



2 personen

Chef Martina verrast jullie graag met verschillende soorten smaken die ze maar wat graag met elkaar vermengt. De in knoflook en peterselie gemarineerde varkenslapjes laat ze vergezellen van een frisure relish van gehakte olijf en citroen. Deze grofgehakte dressing is met z'n lichtzure noot namelijk ideaal bij het zoetpittige vlees. De frisse salade van venkel maakt het geheel helemaal af. Et voilà!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 10g verse peterselie
- 2 varkenslapjes
- 1 venkel
- 1 zakje groene olijven
- 1 citroen
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- grote grillpan of koekenpan
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

Snijd een filetlapje doormidden om te controleren of hij gaar is. Is het varkenslapje nog roze vanbinnen? Bak het vlees dan nog een minuutje langer.

Allergenen

noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

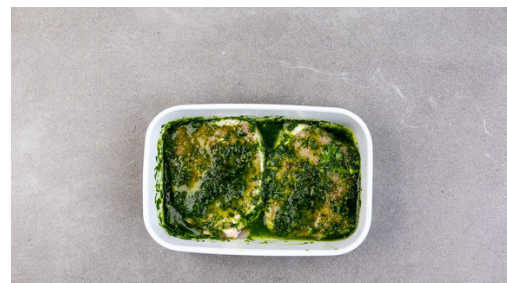
Voedingswaarde per portie

calorieën 575kcal, vet 42.5g, koolhydraten 13.9g, eiwit 33.9g



1. Marinade maken

Verwarm de oven op 220°C. Pel en hak de **knoflook** grof. Doe de **knoflook** met de **peterselie**, 2el olijfolie en 1/4tl zout en een snuf peper in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer glad.



2. Varkenslapjes marineren

Dep de **varkenslapjes** droog en wrijf ze in met de **marinade**. Leg de **varkenslapjes** opzij op een bord of in een kom. Je hoeft de maatbeker niet schoon te maken.



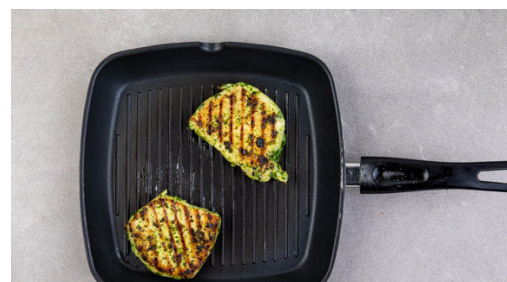
3. Venkel roosteren

Snijd de **venkel** in de lengte doormidden en dan in smalle partjes. Verdeel de **venkel** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en 1/4tl zout. Rooster de **venkel** 10-12min totdat de **groente** goudbruine randjes heeft. Neem de bakplaat uit de oven en laat de **venkel** iets afkoelen.



4. Relish maken

Hak de **olijven** grof. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Doe de **olijven** met **1tl citroensap**, **2el citroensap**, 1-2el olijfolie, 1el water, 1/8tl zout en een snuf peper in de gebruikte (maat)beker. Pureer met een staafmixer bijna helemaal glad.



5. Varkenslapjes grillen

Verhit een grillpan of grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **varkenslapjes** per zijde 2-3min tot ze goudbruin en gaar zijn (**zie kooktip, links**).



6. Salade afmaken

Hak de **amandelen** grof. Meng de **rucola** en de **venkel** met de **relish**. Bestrooi de **salade** met de **amandelen** en serveer hem met de **varkenslapjes**.