



Varkenslapje met harissa en bulgur

met snijbiet, dadels en tahinidressing



ca. 25min



2 personen

Varkensvlees en fruit klinkt verrassend, maar kan geweldig samengaan, dus deze varkenslapjes met dadels zijn sowieso al een succes. Je wrijft het vlees ook nog eens in met een marinade van harissa en je serveert het geheel met een hele fijne tahindressing. Babysnijbiet, courgette en bulgur erbij en af is je maaltijd.

Wat je van ons krijgt

- 150g biologische bulgur ¹
- 1 teen knoflook
- 1 zakje harissapasta
- 2 varkenslapjes
- 1 courgette
- 1 onbehandelde citroen
- 50g tahin ²
- 25g gedroogde dadels
- 100g rode babysnijbiet
- 50g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- garde of staafmixer
- maatbeker
- knoflookpers
- citruspers
- zeef

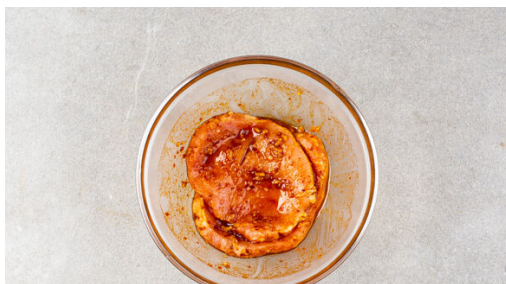
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Gluten (1), Sesamzaad (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 771kcal, vet 32.8g, koolhydraten 70.2g, eiwit 45.8g



1. Vlees marineren

Breng 1L licht gezouten water voor de **bulgur** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel en rasp de **knoflook** fijn en meng de **helft van de harissapasta** en een snuf zout. Dep het **vlees** droog en wrijf in met de **marinade**.



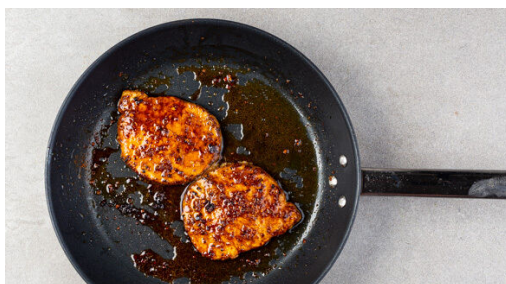
2. Bulgur koken

Voeg de **bulgur** toe als het water kookt, doe een deksel op de pan en kook ca. 3min. Snijd de **courgette** in kleine blokjes en voeg ze na 3min kooktijd aan de **bulgur** toe. Kook het geheel nog 2-4min, tot de **bulgur** beetgaar is.



3. Dressing maken

Pers de **citroen** uit. Meng **1el citroensap** met de **tahin** en ½tl zout. Roer er nog **1el citroensap** door en dan beetje bij beetje 4el water, tot de **dressing** glad is.



4. Vlees braden

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Braad het **vlees** ca. 2min per kant, tot het goudbruin en gaar is.



5. Dressing mengen

Giet de **bulgur en courgette** af en laat uitlekken. Doe terug in de pan en meng met de **helft van de dressing**.



6. Bulgur afmaken

Proef of je nog peper en zout wil toevoegen en roer de **dadels, babysnijbiet** en **spinazie** door de **bulgur**. Serveer de **bulgur** met het **vlees** erop en besprenkel met de **rest van de dressing**.