



Geglanceerde varkensprocureur

met gegrilde groentesalade en kaas



30-40min



2 personen

Het is niet eenvoudig om de schijnwerpers te delen met zo'n prachtig geglaceerd stuk varkensvlees. Maar geloof ons, de bijbehorende salade van gegrilde aubergine en courgette getopt met hartige, witte kaaskruiden, verse oregano en crunchy hazelnoten kunnen de heerlijke varkenslapjes zeker aan. Dus, licht, lekker en superveelzijdig!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 5g verse oregano
- 1x varkensprocureur
- 1x mesclun
- 1x witte kaas ⁷
- 1 zakje olijven

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- keukenpapier

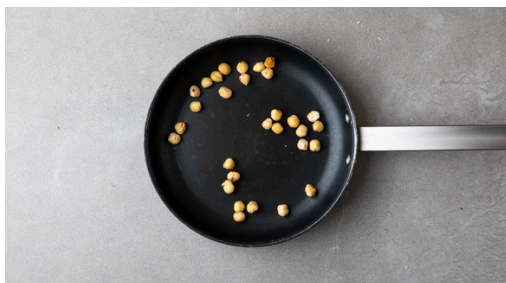
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

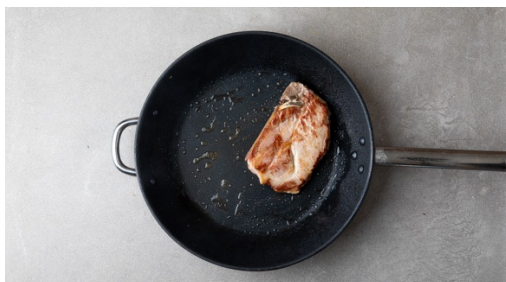
Voedingswaarde per portie

calorieën 596kcal, vet 44.8g, koolhydraten 14.0g, eiwit 32.7g



1. Hazelnoten roosteren

Rooster de **hazelnoten** in een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur in 2-3min goudbruin. Let op, de **hazelnoten** kunnen snel verbranden! Neem de **noten** uit de pan, laat afkoelen en hak ze grof. Hak de **olijven** grof en bewaar tot stap 6.



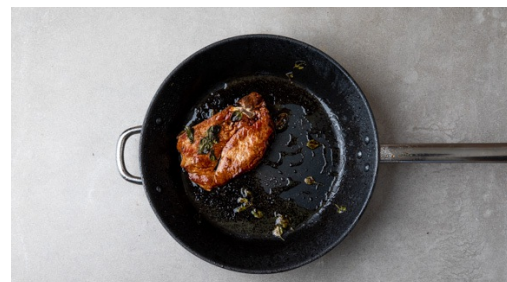
4. Procureur bakken

Verhit 1el olie in een tweede grote koekenpan op middelhoog vuur en wrijf de **varkensprocureur** in met 1/4tl zout en 1/4tl peper. Doe het **vlees** in de pan en bak het 8-10min op een zijde. Keer dan om en bak nog eens 7-9min op de andere zijde tot het **vlees** goudbruin en gaar is. Neem het **vlees** uit de pan en laat op een bord rusten.



2. Groenten snijden

Snijd de **courgette** en **aubergine** in de lengte in heel dunne plakken. Bestrooi de **groenten** met 1/2tl zout en zet opzij zodat de **groenten** water kunnen loslaten. Dep de **groenten** dan droog met een stuk keukenpapier.



5. Vlees glaceren

Neem de vleespan van het vuur en voeg 2el azijn (balsamico of rodevijn), 1tl suiker, 2el water, zout, peper en **1 oreganotakje** toe. Kook dan op middellaag vuur totdat de **glaze** voor de helft is ingedikt. Wordt de **glaze** te dik? Voeg dan 1el extra water toe. Verwijder de **oregano** en voeg het **vlees** met het **vrijgekomen braadvet** in de pan. Wentel het **vlees** in de **glaze**.



3. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog-hoog vuur en bak de **groenteplakken** in delen goudbruin en gaar, telkens in 2-3min per kant. Leg de **groenten** op een bord. Pluk de **blaadjes** van **1 oreganotakje** en meng ze met 1el olijfolie met 1-2el azijn (balsamico of rode wijn) en een snuf peper en zout. Besprenkel de **groenten** met de **dressing**.



6. Salade maken

Pluk de **rest van de oreganoblaadjes** en hak ze grof, doe de steeltjes weg. Voeg de **oregano**, **olijven** en **mesclun** aan de **groentesalade** toe, hussel voorzichtig om en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **salade** bestrooid met de **hazelnoten** en verkruimel de **witte kaas** erboven. Snijd de **varkenslapjes** schuin in brede repen en besprenkel met de **azijnreductie**.