



Gegrilde varkensprocureur met aardappelwedges en crunchy groentesla



20-30min



2 personen

De varkensprocureur is vlees uit de varkensnek, zonder bot. Dit deel van het varken gebruik je bijvoorbeeld voor een stoofschotel of om een rollade van te maken. Het is ook erg geschikt voor pulled pork. Wij snijden dit fijne stukje varkensvlees al voor je voor, zodat je het alleen nog even hoeft te bakken. Erbij serveer je mosterd-aardappelwedges en een knapperige salade van roodlof, bleekselderij en appel.

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 zakje grove mosterd ¹⁰
- 1x roodlof
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 1 appel
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵
- 1 zakje gedroogde cranberry's
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 citroen
- 2 varkensprocureurlapjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grillpan of grote koekenpan
- middelgrote kookpan
- waterkoker
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

Voor extra knapperige aardappeltjes kun je na de aangegeven baktijd de oven uitzetten en de deur openzetten. Laat de aardappels zo 5-8min staan.

Allergenen

melk (7), selderij (9), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

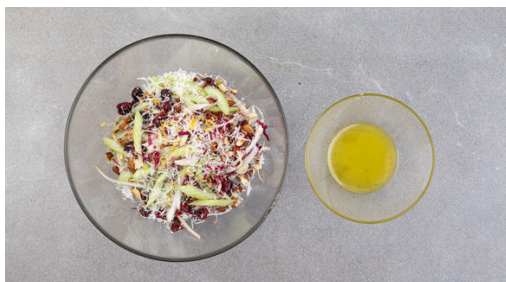
Voedingswaarde per portie

calorieën 744kcal, vet 33.6g, koolhydraten 64.6g, eiwit 37.4g



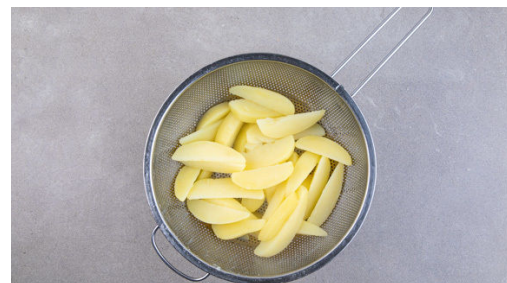
1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng water in een waterkoker aan de kook. Bekleed een bakplaat met bakpapier en bestrijk het met een laagje olie. Zet de plaat in de oven. Schil (evt.) en snijd de **aardappels** in partjes. Doe ze met 1/2tl zout en voldoende gekookt water in een middelgrote kookpan. Kook de **aardappels** ca. 5min.



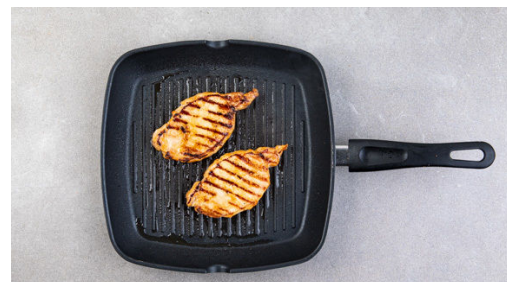
4. Salade voorbereiden

Snijd de **roodlof** in dunne reepjes. Snijd de **bleekselderij** schuin in schijfjes. Verwijder de kern en snijd de **appel** in blokjes. Hak de **amandelen** en **cranberry's** grof. Doe **alles** in een kom en rasp de **kaas** erover. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng 2el olijfolie met **1-2el citroensap** en een snuf zout en peper.



2. Aardappels voorbereiden

Giet de **aardappels** af in een vergiet en schud een paar keer goed. Doe de **aardappels** terug in de pan en verwarm ze ca. 30sec totdat het water verdampt is.



5. Vlees grillen

Meng de **rest van de saus** met het **citroenrasp**, 1el olijfolie, 1/4tl zout en peper. Dep de **varkenslapjes** droog en wrijf ze in met de **marinade**. Verhit een grillpan op hoog vuur en bak het **vlees** 2-3min per zijde tot het mooie grillstrepen heeft en gaar is. Hevel de lapjes over naar een bord en zet opzij om te laten rusten.



3. Miso-aardappels bakken

Meng de **mosterd** met 1-2tl azijn, 1-2el olijfolie en een snuf zout. Meng de **aardappels** met **3/4e van saus** en verdeel ze over de voorverwarmde bakplaat. Rooster de **wedges** 15-20min tot ze goudbruin en knapperig zijn (**zie tip, links**).



6. Aardappels afmaken

Breng de **wedges** op smaak met peper en evt. zout. Meng de **salade** met de **dressing**. Serveer de **varkenslapjes** met de **aardappeltjes** en **salade**.