



Aziatisch gemarineerde varkenslapjes

met wasabi-aardappelpuree en radijsjes



20-30min



2 personen

Vandaag steken we het Hollandse avg'tje in een Aziatisch jasje. De scherpere smaken van de wasabi en radijs vormen een mooie balans met de zachte aardappelpuree en het gemarineerde varkensvlees. Wat ons betreft het beste van twee werelden!

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 prei
- 1 bosje radijsjes
- 2 bosuïen
- 1 teen knoflook
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 2 varkenslapjes
- 1 zakje rijstwijnazijn
- 1 sachet wasabi

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- boter ⁷
- suiker

Kookgerei

- waterkoker
- dunschiller
- middelgrote kookpan met deksel
- grote grillpan of koekenpan
- vergiet
- aardappelstamper
- blikopener

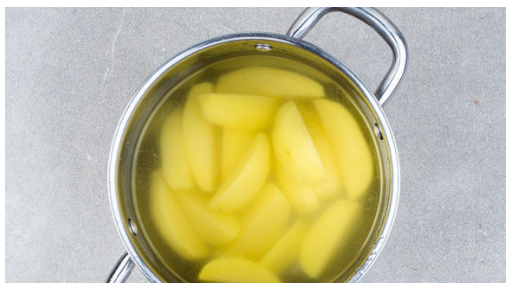
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

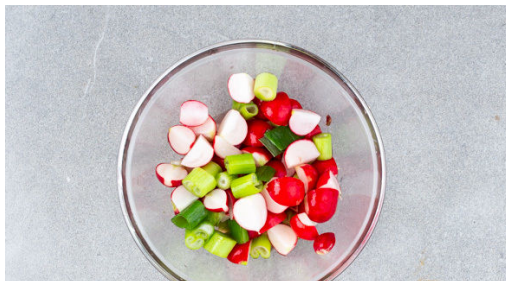
Voedingswaarde per portie

calorieën 490kcal, vet 14.7g, koolhydraten 50.7g, eiwit 37.1g



1. Aardappels koken

Kook ruim water in een waterkoker. Schil de **aardappels** en snijd in vieren. Doe de **aardappels** met 1tl zout in een middelgrote kookpan en schenk er net zoveel kokend water bij tot ze onderstaan. Leg een deksel op de pan en kook de **aardappels** 15-17min op middelhoog vuur.



4. Salade maken

Meng de **radijsjes** en **bosui** in een kom met de **helft van de rijstazijn**, 1/2tl suiker en 1/4tl zout.



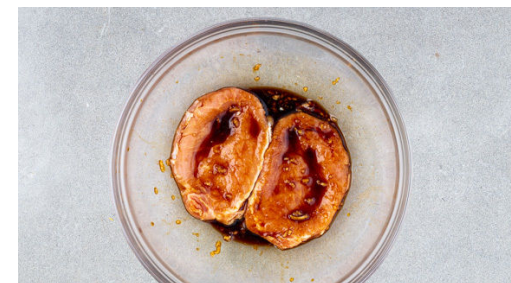
2. Groenten snijden

Snijd de **preien** in de lengte doormidden en dan in smalle reepjes. Kook de **prei** in de laatste 10min kooktijd met de **aardappels** mee. Verwijder het groen en snijd de **radijsjes** in vieren. Snijd de **bosuien** in ringen van ca. 0,5cm.



5. Vlees bakken

Verhit een grillpan of grote koekenpan op hoog vuur (de pan is heet genoeg als een druppeltje water direct verdampt). Voeg 1-2el olie toe en draai de pan aan de steel om de bodem met olie te bedekken. Leg het **vlees** in de pan (veeg de kom niet schoon!) en bak het 2min per zijde. Voeg dan de achtergebleven **marinade** en 2el water toe en wentel het **vlees** erdoor.



3. Vlees marineren

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Meng de **knoflook** met de **sojasaus**. Leg het **varkensvlees** in een ovenschaal of diep bord en schenk de **marinade** erover. Laat een paar minuten staan.



6. Aardappels stampen

Giet het **aardappel-preimengsel** af en doe het met 1tl boter en de **wasabi** terug in de kookpan. Stamp tot een grove **puree** en breng deze op smaak met peper en zout. Serveer de **puree** met het **vlees** bovenop en schenk de **jus** erover. Geef de **salade** erbij.