



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 vormt stevige concurrentie.

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker
- azijn

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- keukenpapier

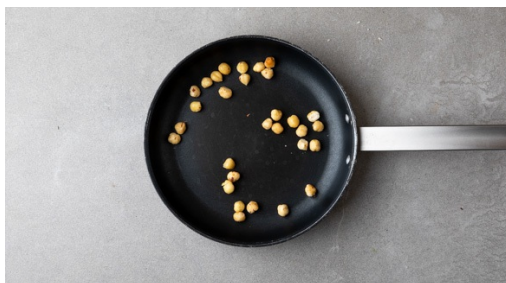
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

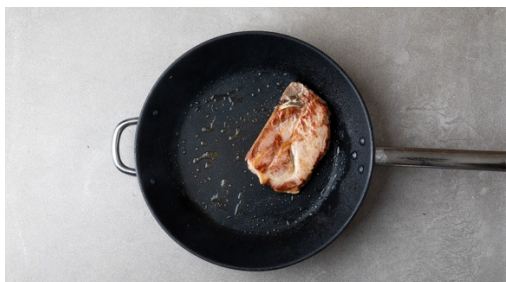
Voedingswaarde per portie

calorieën 664kcal, vet 49.7g, koolhydraten 22.2g, eiwit 33.3g



1. Hazelnoten roosteren

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



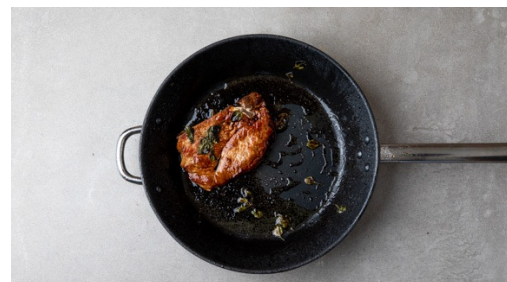
4. Procureur bakken

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 om en bak nog eens 7-9min op de andere zijde tot het **vlees** goudbruin en gaar is. Neem 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 ze 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 rodewijn), 1tl suiker, 2el water, **1 oreganotakje** en een snuf zout en peper toe. Zet terug op het vuur en laat de **glaze** wat indikken. Voeg evt. 1el water toe als de **glaze** te dik wordt. Vis de **oregano** uit de pan leg het **vlees** in de **glaze**. Keer het **vlees** om en om in de **glaze**.



3. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog-hoog vuur en bak de **groentepakken** in delen zo'n 2-3min per kant, tot ze goudbruin en gaar zijn. Pluk de **blaadjes** van **1 oreganotakje** en meng ze met 1el olijfolie, 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. Meng de **gehakte oregano**, **olijven** en **mesclun** met de **groenten** en breng op smaak met peper en zout. Bestrooi de **salade** met de **hazelnoten** en verkrummel de **kaas** erboven. Snijd het **vlees** schuin in brede plakken en besprenkel met de achtergebleven **glaze**.