



Varkenslapjes alla Siciliana

met gebakken gnocchi en salie



ca. 25min



2 personen

Kenmerkend voor de Siciliaanse keuken zijn onder andere de tomaten en olijven. Die twee ingrediënten gebruik je vandaag om de varkenslapjes extra mee op smaak te brengen. Eerst bak je het vlees aan beide kanten goudbruin, daarna gaar je ze verder in een tomaten-paprikasaus met zwarte olijven. De gnocchi bak je met de salie knapperig en serveer je naast de Siciliaanse varkensfilet voor een Italiaans feestmaal!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 gele paprika
- 1x cherrytomaten
- 1 zakje zwarte olijven
- 2 varkenslapjes
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 pak gnocchi ¹
- 5g verse salie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen

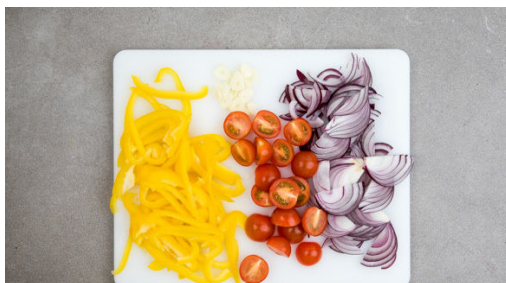
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

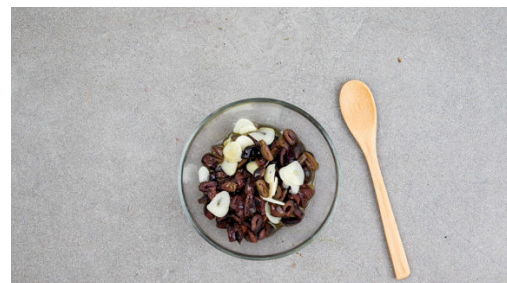
Voedingswaarde per portie

calorieën 878kcal, vet 34.0g, koolhydraten 100.5g, eiwit 44.4g



1. Groenten voorbereiden

Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Snijd de **cherrytomaten** doormidden.



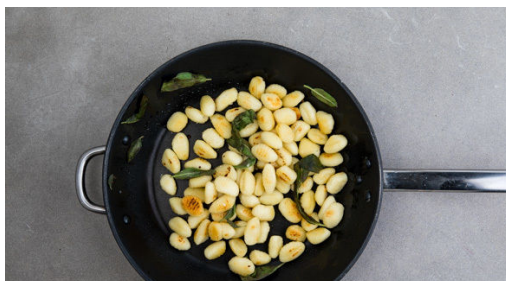
2. Olijven marineren

Snijd de **olijven** in ringen of hak ze grof en meng ze met de **knoflook** en 1-2tl olijfolie. Zet opzij tot stap 5.



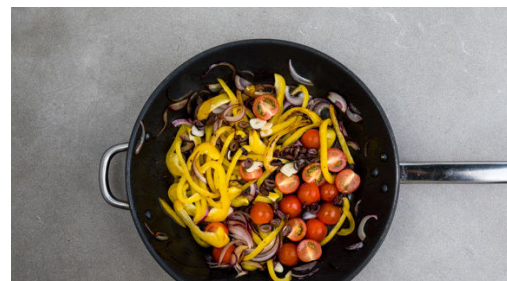
3. Vlees aanbraden

Wrijf de **varkenslapjes** in met 1el olijfolie, **1tl Italiaanse kruidenmix** en een snuf peper en zout. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur en braad het **vlees** 1-2min per zijde tot het is dichtgeschroeid. Neem het **vlees** uit de pan, maar maak de pan nog niet schoon.



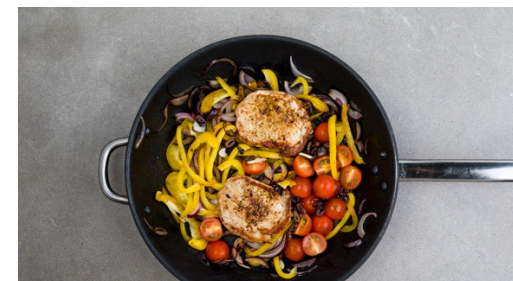
4. Gnocchi bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een 2e grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **gnocchi** 6-8min tot ze rondom goudbruin en knapperig zijn. Pluk de **salieblaadjes**, doe de steeltjes weg en voeg de **salie** in de laatste 1-2min aan de pan met **gnocchi** toe. Zet het vuur zo nodig iets lager. Breng op smaak met peper en een flinke snuf zout.



5. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in de in stap 3 gebruikte koekenpan op hoog vuur en bak de **paprika** en **ui** 2-3min. Voeg de **cherrytomaten** en **olijfmarinade** toe en bak 2min mee.



6. Vlees toevoegen

Voeg de **varkenslapjes** met het vrijgekomen **bakvet** aan de groentepan toe en zet het vuur laag. Warm **alles** in 3-5min op en breng op smaak met peper, zout en meer **Italiaanse kruidenmix** naar wens. Serveer de **varkenslapjes alla Siciliana** met de **saliegnocchi**.