



Gesmoorde varkenslapjes met spek

met koolraappuree en roomsaus



30-40min



2 personen

De knolraap heeft niet de meest swingende reputatie onder de groentes, maar lekker is 'ie wel! Zeker in de vorm van een romige puree. Je maakt er een romige saus met champignons bij, waar je de varkensfiletlapjes in gaart. Om het af te maken verwerk je er ook nog lekker zoutige spekblokjes in.

Wat je van ons krijgt

- 1 koolraap
- 1x champignons
- 1 appel
- 1 teen knoflook
- 2 bosuien
- 2 varkenslapjes
- 1x spekblokjes
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer
- dunschiller
- maatbeker
- zeef

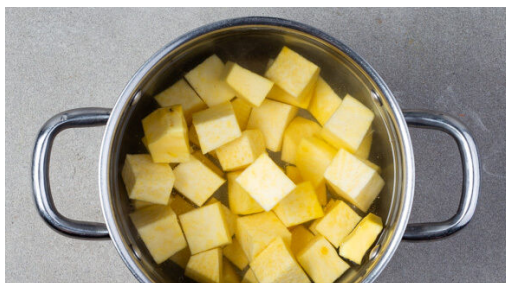
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 755kcal, vet 48.5g, koolhydraten 38.3g, eiwit 41.0g



1. Koolraap koken

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten, heet kraanwater aan de kook. Schil en snijd de **koolraap** in blokjes. Voeg toe aan het kokende water en kook in 15-20min gaar.



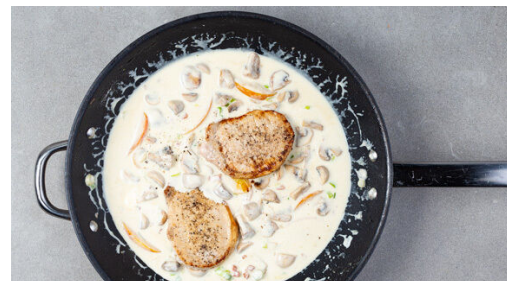
4. Saus opzetten

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **spekblokjes** 2-3min. Voeg de **champignons** en de **appel** toe en bak nog 2-3min. Roer de **witte bosuiringen**, de **knoflook** en 1el bloem door de pan. Voeg 150ml heet water en de **helft van het bouillonpoeder** toe en laat het geheel 2-3min zachtjes koken.



2. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **champignons** in kwarten. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in plakjes. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Snijd het **wit** van de **bosui** in ringen en het **groen** in schuine ringen.



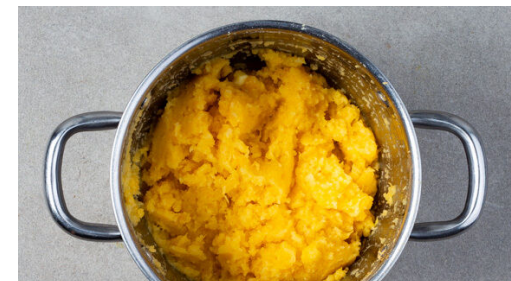
5. Saus afmaken

Roer de **crème fraîche** door de **saus** en voeg het **vlees** weer toe. Draai het vuur laag en laat nog ca. 3min garen. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



3. Vlees aanbraden

Dep het **vlees** droog en wrijf het in met zout en peper. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad het **vlees** in ca. 1min per kant stevig aan en neem het uit de pan.



6. Koolraap stampen

Schep een **kopje kookwater** uit de pan en giet de **koolraap** af. Doe terug in de pan met 1-2el boter en pureer glad met een staafmixer. Voeg evt. een **scheutje kookwater** toe. Breng de **puree** op smaak met zout en peper en verdeel over de borden. Serveer het **vlees** er bovenop, schenk de **saus** erover en bestrooi met de **groene bosuiringen**.