

DINNERLY



Malse varkensreepjes met rode biet en knapperig bladerdeeg



ca. 25min



2 personen

Wat een feest aan rode tinten. De biet geeft alles een roze-rode kleur, wat goed symboliseert hoe deze smaken elkaar aanvullen: frisse appel en rijke rode biet complementeren geweldig de malse reepjes varkensvlees. Serveer daar knapperig bladerdeeg uit de oven bij en je hebt een feestmaal dat er geweldig uitziet.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 appel
- 1 pakje voorgekookte rode bieten
- 1 ui
- 1 rol bladerdeeg¹
- 2 varkenslapjes

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el tomatenketchup
- 1el bloem¹
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat
- grote koekenpan
- maatbeker

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 920kcal, vet 47.6g, koolhydraten 77.3g, eiwit 38.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snij 'm in plakjes van ca. 0,5cm dik. Snij de **rode bieten** in blokjes van ca. 1cm breed. Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne reepjes.



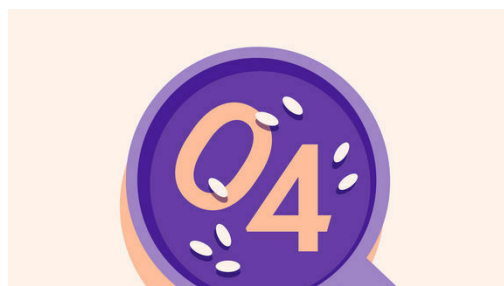
2. Bladerdeeg bakken

Rol het **bladerdeeg met papier** uit op een bakplaat. Snij het **deeg** in **8 gelijke stukken** en bestrooi ze met een snuf zout. Bak 8-12min in de oven tot het **deeg** goed gerezen en goudbruin is. **Tip:** voor een nog mooiere kleur kun je de stukken bestrijken met wat losgeklopt eigeel.



3. Vlees voorbereiden

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij het in heel dunne reepjes. Kruid de **reepjes** met peper en zout en wentel ze door 1el bloem.



4. Ingrediënten bakken

Verhit 2el plantaardige olie in een grote koekenpan. Bak op hoog vuur het **vlees** ca. 2min. Voeg de **appel** en **ui** toe en bak 1-2min mee. Zet het vuur lager en roer er 250ml water en 1el ketchup doorheen. Laat het geheel ca. 3min zachtjes koken. Voeg de **rode biet** toe en verwarm ca. 1min.



5. Afmaken en serveren

Breng het geheel op smaak met wat peper en zout en serveer met het **bladerdeeg**.



6. Mag ik ook mosterd?

Niet iedereen houdt van ketchup, en sommige mensen mogen het zelfs niet eten. Je kunt de ketchup eenvoudig vervangen door fijne mosterd – net iets anders, net iets scherper, net zo lekker.