



Varkenslapjes met harissa en bulgur

met snijbiet, dadels en tahinidressing



ca. 25min



2 personen

Varkensvlees en fruit gaan geweldig samen, dus deze varkensfilets met dadels zijn sowieso al een succes. Je wrijft het vlees ook nog eens in met een marinade van harissa en je serveert het geheel met een hele fijne tahinidressing. Babysnijbiet, courgette en bulgur erbij en af is je maaltijd.

Wat je van ons krijgt

- 200g bulgur ¹
- 1 teen knoflook
- 1 zakje harissa
- 2 varkenslapjes
- 1 courgette
- 1 citroen
- 1 zakje tahini ¹¹
- 1 zakje gedroogde dadels
- 1x rode babysnijbiet

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- garde of staafmixer
- maatbeker
- zeef of vergiet

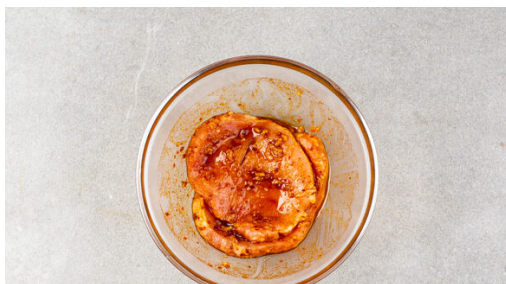
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

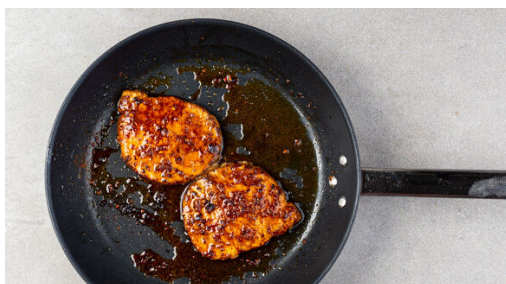
Voedingswaarde per portie

calorieën 821kcal, vet 29.3g, koolhydraten 86.5g, eiwit 48.1g



1. Vlees marineren

Breng 1L licht gezouten water voor de **bulgur** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel en rasp de **knoflook** fijn en meng met 1el olijfolie, de **helft van de harissakruiden** en een snuf zout. Dep het **vlees** droog en wrijf in met de **marinade**.



4. Vlees braden

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en braad het **vlees** in ca. 2min per kant goudbruin en gaar.



2. Bulgur koken

Voeg de **bulgur** toe als het water kookt en doe een deksel op de pan. Kook ca. 6min. Snijd de **courgette** in kleine blokjes en voeg ze na 6min kooktijd aan de **bulgur** toe. Kook het geheel nog 2-4min, tot de **bulgur** beetgaar is.



5. Dressing mengen

Giet de **bulgur en courgette** af en laat uitlekken. Doe terug in de pan en meng met de **helft van de dressing**.



3. Dressing maken

Pers de **citroen** uit. Meng **1el citroensap** met de **tahini** en 1/2tl zout. Roer er nog **1el citroensap** door, en dan beetje bij beetje 4el water, tot de **dressing** glad is.



6. Bulgur afmaken

Proef of je nog zout en peper wil toevoegen en roer de **dadels** en **babysnijbiet** door de **bulgur**. Serveer de **bulgur** met het **vlees** erop en besprenkel met de **rest van de dressing**.