



Varkenslapjes en appelroomsaus

met geroosterde aardappeltjes en salade



30-40min



2 personen

Appelroomsaus met varkensvlees klinkt misschien ongebruikelijk, maar onze chefs zijn wonderdoeners: deze combinatie werkt. Varkensvlees werkt sowieso goed met fruit, maar deze roomsaus van appel, ui en verse mierikswortel is een wel heel smakelijke begeleider. Eromheen houden we het simpel, met geroosterde aardappeltjes en een snelle salade van babyromana.

Wat je van ons krijgt

- 1 stukje verse mierikswortel
- 10g verse peterselie
- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 zakje aardappelkruiden
- 1 appel
- 1 ui
- 1x babyromanasla
- 2 varkenslapjes
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1-2el mosterd ¹⁰
- ½tl bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 828kcal, vet 47.0g, koolhydraten 62.6g, eiwit 36.5g



1. Mierikswortel raspen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil en rasp de **mierikswortel** fijn. Hak de **peterselie mét steeltjes** fijn.



2. Aardappels roosteren

Halveer de **aardappels mét schil** en snijd ze in partjes van ca. 2cm breed. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en meng met 1el olijfolie, de **helft van de aardappelkruiden** en een flinke snuf peper en zout. Bak de **aardappels** 20-25min in de oven, tot ze gaar en krokant zijn.



3. Ingrediënten snijden

Verwijder het klokhuis van de **appel** en snijd de **appel** in partjes van ca. 1cm breed. Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Verwijder de harde onderkant van de **romanasla** en snijd de **bladeren** in dunne reepjes.



4. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog en bestrooi beide kanten met een snuf zout. Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak het **vlees** 1-2min per kant en schep het dan in een ovenschaal. Bak 5-7min in de oven tot het **vlees** gaar is. Spoel de pan niet af.



5. Appel bakken

Voeg 2el water toe aan het braadsap in de pan en verhit op middelhoog vuur. Stoof de **ui** in 1-2min glazig. Voeg de **appel** en **1tl geraspte mierikswortel** (of meer) toe en bak 2-3min mee. Maak een dressing van 2el olijfolie, 1el azijn, de **rest van de mierikswortel** naar smaak en een snuf peper en zout. Hussel de **sla** vlak voor het serveren door deze **dressing**.



6. Afmaken en serveren

Voeg 1/2tl bloem en 70ml water toe aan de **appel**. Roer de **crème fraîche** en 1-2el mosterd erdoor en laat deze **sous** 1-2min zachtjes koken. Kruid met een flinke snuf peper en zout. Verdeel het **vlees** en de **aardappels** over de borden. Garneer met de **appelroomsaus** en **peterselie** en serveer de **salade** erbij.