

DINNERLY



Geroosterde witlof met varkenslapje en knoflook-salie-puree.



30-40min



2 personen

Een goede maaltijd staat of valt met de kruiden die je gebruikt. Vandaag zitten dat wel snor, want er staan twee absolute supersterren op het menu: tijm en salbei, kampioenen van de Mediterraanse én andere keukens. Met de tijm halen we nog meer smaak uit de gouden witlof, de salbei roeren we door zachte aardappelpuree. Serveer er een varkenslapje bij en we zijn helemaal tevreden.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g kruimige aardappels
- 2x witlof
- 10g verse kruidenmix: salie en tijm
- 2 varkenslapjes

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 30g boter⁷
- 1el honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet
- aardappelstamper

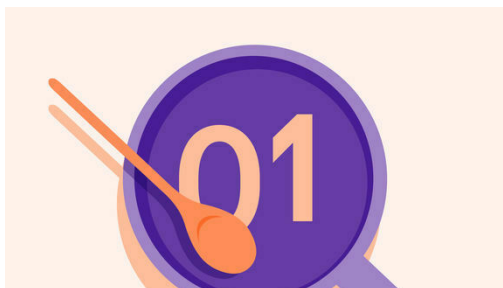
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

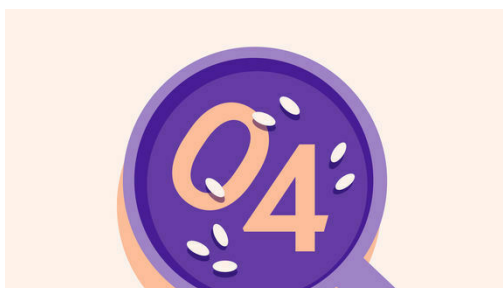
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 595kcal, vet 26.1g, koolhydraten 52.9g, eiwit 35.4g



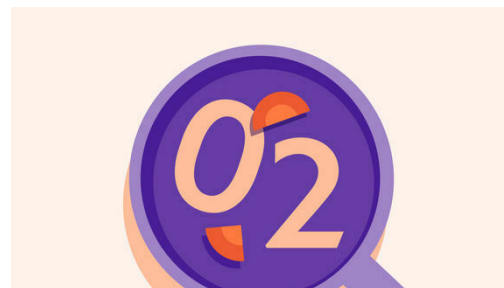
1. Aardappels koken

Breng voldoende gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil en snij de **aardappels** in stukjes van 2-3cm. Kook ze in 12-15min gaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en laat de aardappels uitlekken in een vergiet.



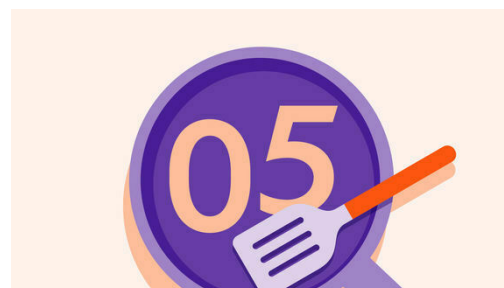
4. Salieboter maken

Pel en snij 2 tenen knoflook grof. Pluk de **blaadjes salie** van de steeltjes en snij ze in dunne reepjes. Smelt 30g boter in een middelgrote koekenpan. Bak de **salie** en knoflook tot de knoflook goudbruin wordt. Giet de boter met **salie** en knoflook in een kom en zet even opzij. De pan gebruiken we direct weer.



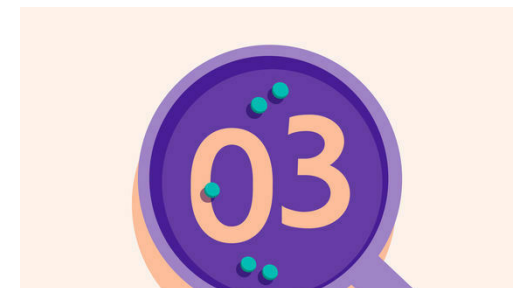
2. Witlof bakken

Snij de harde onderkant van de stukken **witlof** en snij ze in de lengte doormidden. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **witlof** met de snijkant naar onderen in 1tl olijfolie. Voeg de **takjes tijm** toe en bak het geheel 3-5min, tot de **witlof** bruin begint te worden.



5. Afmaken en serveren

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en kruid elk stuk met een snuf zout. Verhit 1el olijfolie in de pan en bak het **vlees** 3-4min per kant op medium tot hoog vuur, tot het gaar is. Stamp de **aardappels** met de **salieboter** en evt. wat **kookwater** tot een zachte puree. Proef en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **puree**, **witlof** en **varkenslapjes** over de borden.



3. Witlof laten sudderen

Voeg 1el honing, 2el azijn, een snuf zout en 100ml water toe de pan. Zet het vuur lager and laat de **witlof** afgedekt ca. 8min sudderen, tot de **sous** indikt en bruin wordt. Haal de **tijm** eruit.



6. Echt, nóg romiger?

Dit gerecht barst al van de smaken en texturen. Als je jezelf nóg meer wil verwennen, kun je een scheut melk bij de puree gieten in plaats van kookwater. Dat maakt 'm nog romiger. Enjoy!