

DINNERLY



Varkensvlees met geroosterde zoete aardappel

en een coleslaw van komkommer en zuurkool



30-40min



2 personen

Coleslaw is een Amerikaanse klassieker bij burgers, barbecue en ander gebraad. Het is lekker, verrassend en verfrissend, en eenvoudig te bereiden. Om het je nog gemakkelijker te maken, sturen we je vandaag zuurkool die je direct kunt gebruiken. Meng er wat komkommer en dressing doorheen, en klaar ben je. Dat smaakt bijzonder goed bij deze zoete aardappel en procureurlapjes.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zoete aardappel
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 1 pakje wijnzuurkool
- 1 minikomkommer
- 2x procureurlap
- 1 zakje gerookt paprikapoeder

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- zeef of vergiet

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

ALLERGENEN

eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 675kcal, vet 39.5g, koolhydraten 44.4g, eiwit 29.7g



1. Varkensvlees marineren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Dep het **vlees** droog met keukenpapier. Maak een **marinade** van **1tl gerookt paprikapoeder**, **1tl Provençaalse kruiden**, 2el olijfolie, 1/2el azijn, flinke snuffen zout en suiker en een snufje peper. Wrijf het **vlees** in met de **marinade** en zet tot stap 5 in de koelkast.



2. Zoete aardappel snijden

Snij de **zoete aardappel** in partjes van ca. 1cm breed. Pel en snij 1 teen knoflook grof.



3. Zoete aardappel roosteren

Meng de **aardappel** met **1tl Provençaalse kruiden**, de knoflook, 1el olijfolie en een snuf zout. Verdeel de **aardappel** over een bakplaat met bakpapier en bak in 15-20min goudbruin en gaar. Draai de bakplaat halverwege om zodat alles gelijkmatig gaart.



4. Coleslaw maken

Doe de **zuurkool** in een zeef of vergiet en druk het vocht eruit. **Tip:** als je het niet al te zuur wilt, kun je de **zuurkool** kort afspoelen. Snij de **komkommer** in de lengte doormidden en in dunne plakjes. Meng de **zuurkool** met de **komkommer**, 2el mayonaise, 1el water, een snuf zout en wat peper en suiker. Proef en breng evt. op smaak met nog wat zout en suiker.



5. Vlees braden en serveren

Verhit een middelgrote koekenpan. Bak het **gemarineerde vlees** 4-5min per kant tot het goudbruin en gaar is. Verdeel het **vlees** en de **geroosterde zoete aardappel** over de borden en serveer met de **coleslaw**.



6. Pimp die salade!

Deze coleslaw smaakt al lekker, maar er kan nog een hoop meer bij. Speur eens wat restjes bij elkaar, snij ze fijn en roer erdoor: een wortel, wat kool, verse kruiden of een bosui. Het kan allemaal.