

DINNERLY



Varkenslapjes met gekookte aardappels en kleurige groenten



ca. 30min



2 personen

Laten we weer eens een klassieker vernieuwen. Aardappels, vlees en groenten kennen en lusten we allemaal. Maar vandaag gebruiken we wortels met rode bieten voor een kleurrijke combinatie die we extra op smaak brengen met gerookte paprika en uienmarmelade. Dat is nog eens creatief!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g vastkokende aardappels
- 1 wortel
- 250g voorgekookte rode bieten
- 2 varkenslapjes
- 1 kuipje uienmarmelade
- 1 zakje gerookt paprikapoeder

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl bloem¹
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

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

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

KOOKTIP

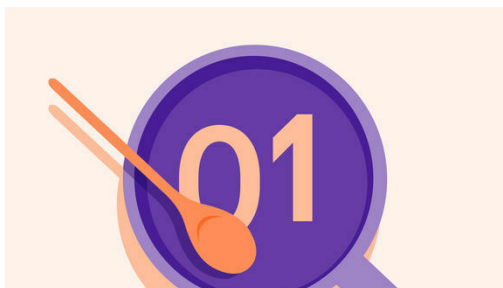
Rode biet kan nogal vlekken en het is daarom aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen.

ALLERGENEN

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

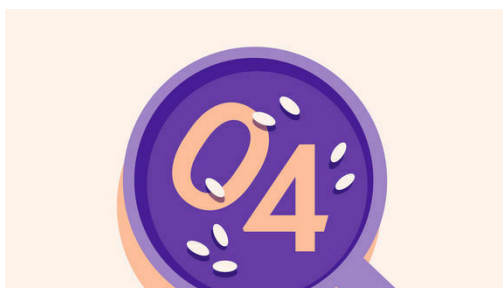
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 611kcal, vet 16.6g, koolhydraten 72.3g, eiwit 36.0g



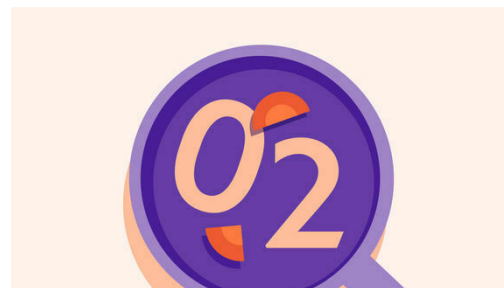
1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – de aardappels hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Schil en snij de **aardappels** in vieren. Kook ze in ca. 15min gaar. Giet de pan af en zet de **aardappels** afgedekt opzij.



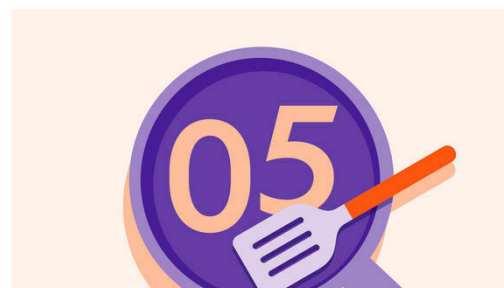
4. Groenten bakken

Verhit opnieuw 1el olie in de koekenpan en bak de **wortel** 2-3min op middelhoog vuur. Roer de **uienmarmelade**, de **helft van het paprikapoeder**, de knoflook en 1tl bloem door de **wortel**. Voeg dan 150ml water toe, roer goed door en laat 2-3min zachtjes koken.



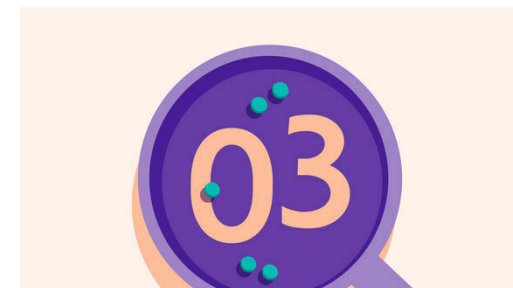
2. Groenten snijden

Pel en snij 1 teen knoflook in dunne plakjes. Schil of schrob de **wortel**, snij 'm in de lengte in vieren (doormidden en weer doormidden) en dan in plakjes van ca. 1cm breed. Snij de **rode bieten** in blokjes van ca. 1cm.



5. Afmaken en serveren

Roer de **rode biet** door het mengsel en voeg de **varkenslapjes met braadsap** toe aan de pan. Laat het geheel 3-4min sudderen op laag vuur tot het **vlees** en de **groenten** gaar zijn. Breng op smaak met nog wat **paprikapoeder**, peper en zout. Serveer het geheel met de **gekookte aardappels**.



3. Vlees bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie. Dep de **varkenslapjes** droog met keukenpapier en kruid beide zijden met peper en zout. Bak het **vlees** 1-2min per kant op medium tot hoog vuur. Zet de **varkenslapjes** op een bord opzij.



6. Stamp je suf!

Als je nog een paar minuten over hebt, kun je de aardappels ook tot een puree stampen. Voeg 1-2el boter toe aan de aardappels en stamp ze zo grof of fijn als je zelf lekker vindt. Breng op smaak met wat peper, zout en nootmuskaat. Zo heb je ook een manier om die heerlijke saus op te zuigen!