



Gegrilde varkensprocureur met aardappelwedges en crunchy groentesla



20-30min



2 personen

De varkensprocureur is vlees uit de varkensnek, zonder bot. Dit deel van het varken gebruik je bijvoorbeeld voor een stoofschotel of om een rollade van te maken. Het is ook erg geschikt voor pulled pork. Wij snijden dit fijne stukje varkensvlees al voor je voor, zodat je het alleen nog even hoeft te bakken. Erbij serveer je mosterd-aardappelwedges en een knapperige salade van roodlof, bleekselderij en appel.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1x roodlof
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 1 appel
- 25g gerookte amandelen ¹⁵
- 25g gedroogde cranberry's
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 citroen
- 2 procureurlappen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grillpan
- dunschiller
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

melk (7), selderij (9), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 857kcal, vet 47.3g, koolhydraten 73.3g, eiwit 37.7g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook – de aardappels hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Bestrijk een bakplaat met bakpapier dun met olijfolie en verwarm in de oven. Schil en snij de **aardappels** doormidden en in partjes. Kook ze ca. 5min voor.



4. Salade voorbereiden

Snijd de **roodlof** in dunne reepjes. Snijd de **bleekselderij** schuin in schijfjes. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes. Hak de **amandelen** en **cranberry's** grof. Doe **alles** in een kom en rasp de **kaas** erover. Rasp de **citroenschil** fijn en pers het **sap** uit. Meng 2el olijfolie met **1-2el citroensap** en een snuf zout en peper.



2. Aardappels afgieten

Giet de pan met **aardappels** af en laat uitlekken. Doe ze terug in de hete pan en laat de rest van het kookwater verdampen.



5. Vlees grillen

Maak een **marinade** van de **rest van de saus**, de **citroenschil**, 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Dep de **varkenslapjes** droog en wrijf ze in met de **marinade**. Verhit een grillpan op hoog vuur en bak het **vlees** 2-3min per zijde tot het mooie grillstrepen heeft en gaar is.



3. Aardappels bakken

Maak een **saus** van de **mosterd**, 1-2el olijfolie, 1-2tl azijn en een snuf zout. Meng **3/4e van de saus** met de **aardappels**. Verdeel de **aardappels** over de voorverwarmde bakplaat en bak ze in 15-20min goudbruin en krokant.



6. Afmaken en serveren

Breng de **aardappels** op smaak met peper en zout. Meng de **dressing** door de **salade**. Verdeel het **vlees**, de **aardappels** en de **salade** over borden en serveer.