



Vega chorizo op z'n Peruaans

met gebakken aardappels en gekruide groente



ca. 30min



2 personen

Lomo saltado is een populair, traditioneel Peruaans roerbakgerecht dat meestal gemarineerd vlees combineert met ui, tomaat en aardappels. In onze versie vervangen we het vlees met vegan chorizo en voegen we chilipepers, paprika en sojasaus toe. We maken dit kleurrijke feestmaal af met verse koriander. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 5 vegan chorizo-worstjes ¹
- 1 paprika
- 2 tomaten
- 1 rode ui
- 1 chilipeper
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 25ml tamari-sojasaus ¹
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 630kcal, vet 32.0g, koolhydraten 55.0g, eiwit 25.7g



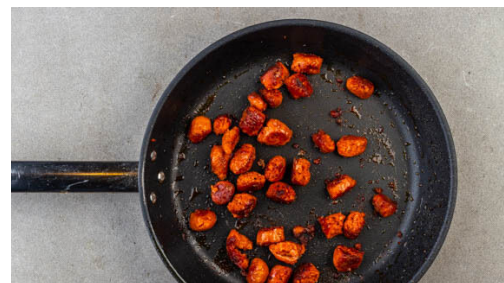
1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in partjes. Meng ze op een bakplaat met bakpapier met 1el olijfolie en ½tl zout. Bak de **aardappels** in 20-24min knapperig in de oven. Schep ze halverwege de baktijd een keer om.



4. Groente bakken

Schep de **vegan chorizo** uit de pan. Verhit de koekenpan opnieuw op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **groente** en de **kruidenmix** toe en roerbak ca. 5min, tot de **ui** zacht en glanzend is.



2. Chorizo bakken

Snijd de **vegan chorizo** in grove stukjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **vegan chorizo** in 5-7min goudbruin.



5. Saus koken

Blus af met de **tamari-sojasaus**, 1el azijn en 100ml water. Zet het vuur lager en laat zachtjes koken, tot de vloeistof voor de helft is ingekookt. Proef en breng evt. verder op smaak met peper en zout.



3. Groente snijden

Snijd ondertussen de **paprika** in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd 'm in dunne reepjes. Snijd de **tomaten** in vieren. Halveer en pel de **ui** en snijd in dunne reepjes. Snijd de **chilipeper** in dunne ringen. **Tip:** verwijder de zaadjes als je het minder pittig wilt.



6. Koriander snijden

Snijd ondertussen de **koriander incl. steeltjes** grof. Voeg de **vegan chorizo** toe aan de **groentepan** en verwarm ca. 1min. Serveer het **chorizo-groentepannetje** op de **aardappels**, schenk de **sous** erover en bestrooi met de **koriander**.