

MARLEY SPOON



Portugese varkenslapjes

op zoete aardappelpuree met jus



30-40min



2 personen

Op een prachtig terras, zittend aan de rivier de Taag in Lissabon, werd onze chef aangenaam verrast door een dampend bord aardappelpuree met goed gekruide varkenslapjes. Je raadt het al: vandaag maak je deze Portugese varkenslapjes zelf en laat je de smaken tot zijn recht komen met een zachte en volle jus, die dankzij het dieprode paprikapoeder een heerlijk smoky onderton krijgt.

Wat je van ons krijgt

- varkenslapjes
- knoflook
- balsamicoazijn ¹²
- witte koolreepjes
- wortel
- zoete aardappel
- sjalot
- Laszlo's Goulash Spice mix
- gerookt paprikapoeder

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- aardappelstamper
- aluminiumfolie
- dunschiller
- garde
- grote koekenpan
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 705.0kcal, vet 25.7g, eiwit 34.3g, koolhydraten 75.9g



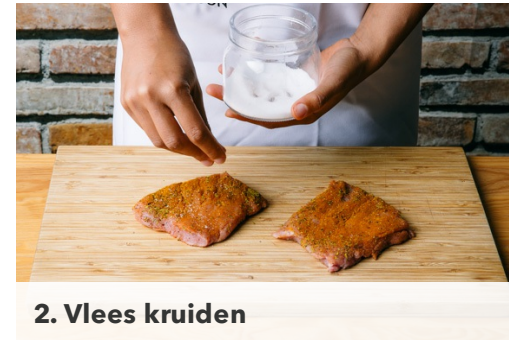
1. Puree maken

Schil de **zoete aardappels** en evt. de **wortel** en snijd ze in 1-2cm grote blokjes. Doe de **groenteblokjes** in een kleine kookpan, met genoeg water zodat ze onderstaan. Breng aan de kook en kook de **groenten** in 12-15min gaar. Giet af en stamp tot een **gladde puree**. Breng op smaak met peper en zout.



4. Vlees bakken & jus maken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Bak het **vlees** 2min per kant. Neem uit de pan en bewaar in aluminiumfolie. Voeg de **sjalot** met het **gerookte paprikapoeder** aan de pan toe en bak 2min. Voeg de **helft van de balsamicoazijn**, 3el water en 1el boter toe. Roer tot een **jus** ontstaat. Breng op smaak met zout, peper en evt. suiker.



2. Vlees kruiden

Neem ondertussen de **varkenslapjes** uit de verpakking, dep evt. droog en bestrooi met de **Goulash Spice Mix** en wat zout.



5. Kool roerbakken

Verhit intussen 1el olijfolie in een grote koekenpan en bak de **knoflook** 30sec op middelhoog vuur. Voeg de **koolreepjes** toe en roerbak 3-4min tot ze zijn geslonken. Breng op smaak met peper en zout.



3. Aromaten snijden

Halveer, pel en hak de **sjalot** fijn. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes.



6. Serveren

Schep de **groentepuree** op. Leg er een **varkenslapje** op, schenk de **jus** erover en leg de **geroerbakte kool** er bovenop.