

# MARLEY SPOON



## Varkenslapjes alla Siciliana

met gebakken gnocchi en salie



10-15min



2 personen

Kenmerkend voor de Siciliaanse keuken zijn onder andere de tomaten en olijven. Die twee ingrediënten gebruik je vandaag om de varkenslapjes extra mee op smaak te brengen. Eerst bak je het vlees aan beide kanten goudbruin, daarna gaar je ze verder in een tomaten-paprikasaus met zwarte olijven. De gnocchi bak je met de salie knapperig en serveer je naast de Siciliaanse varkensfilet voor een Italiaans feestmaal!



## Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 gele paprika
- 1x cherrytomaten
- 1 zakje zwarte olijven
- 2 varkenslapjes
- 5g Adíos Salt! spicy seasoning
- 1 pak gnocchi <sup>1</sup>
- 5g verse salie

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- 2 grote koekenpannen

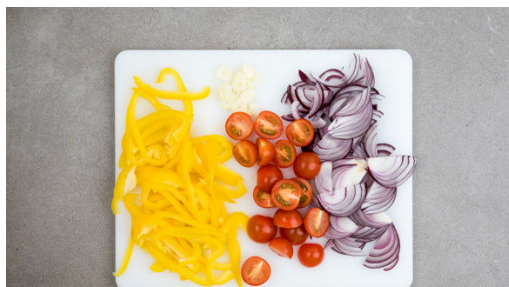
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

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

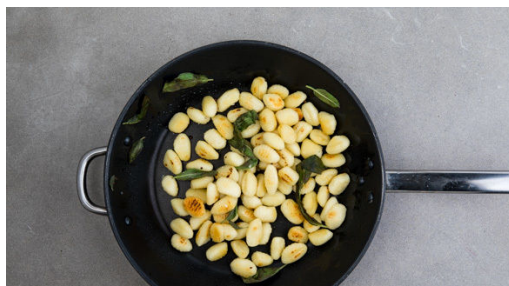
## Voedingswaarde per portie

calorieën 897.0kcal, vet 36.8g, eiwit 43.7g, koolhydraten 95.2g



### 1. Groenten voorbereiden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes. Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Snijd de **cherrytomaten** doormidden.



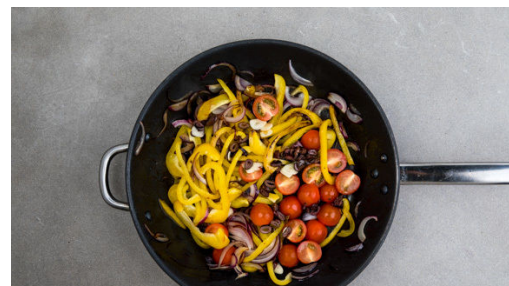
### 4. Gnocchi bakken

Verhit in 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **gnocchi** 6-8min tot ze rondom goudbruin en knapperig zijn. Pluk de **salieblaadjes**, doe de steeltjes weg en voeg de **salie** in de laatste 1-2min aan de pan met **gnocchi** toe. Zet het vuur zo nodig iets lager. Breng op smaak met peper en een flinke snuf zout.



### 2. Olijven marineren

Snijdt de **olijven** in ringen of hak ze grof en meng de **olijven** met de **knoflook** en 1-2tl olijfolie. Zet opzij tot stap 5.



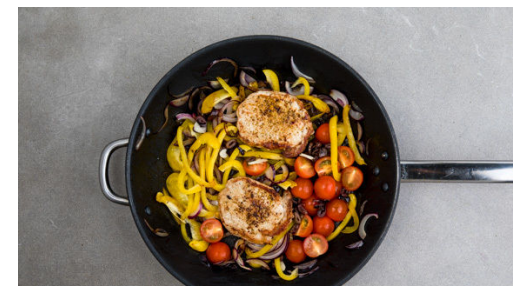
### 5. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in de in stap 3 gebruikte koekenpan op hoog vuur en bak de **paprika** en **ui** 2-3min. Voeg dan **cherrytomaten** en **olijfmarinade** toe en bak 2min mee.



### 3. Vlees bakken

Wrijf de **varkenslapjes** in met 1el olijfolie en **1tl Adios Salt! seasoning**. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak het **vlees** 1-2min per zijde totdat het is dichtgeschroeid. Neem het **vlees** uit de pan, de pan hoeft je nog niet schoon te maken.



### 6. Vlees toevoegen

Voeg de **varkenslapjes** met het vrijgekomen **bakvet** aan de groentepan toe en zet het vuur laag. Warm **alles** in 3-5min op en breng op smaak met peper, zout en meer **seasoning** naar wens. Serveer de **varkenslapjes alla Siciliana** met de **saliegnocchi**.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op [www.marleyspoon.nl](http://www.marleyspoon.nl)     **#marleyspooning**