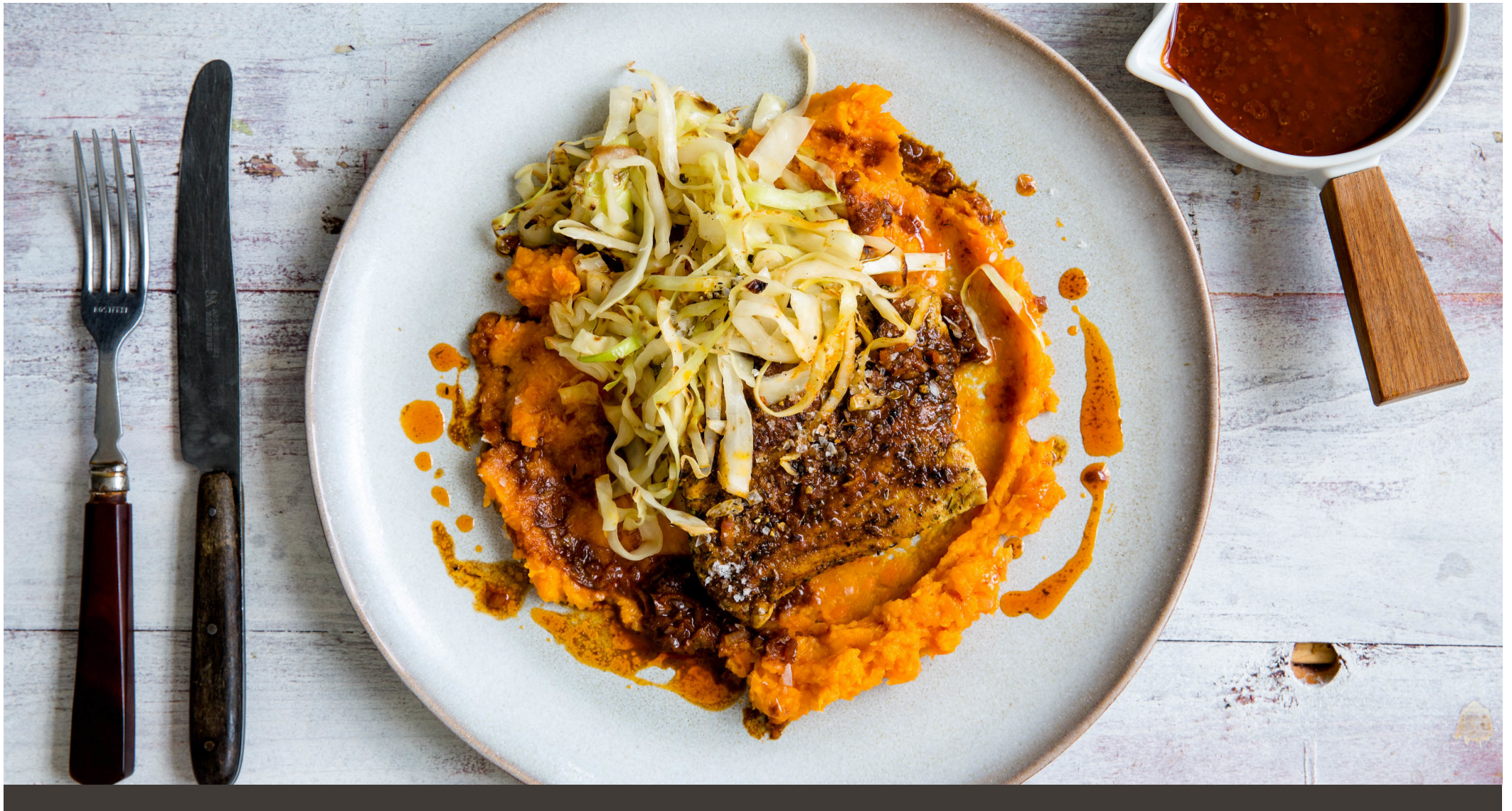


MARLEY SPOON



Portugese varkenslapjes

op zoete aardappelpuree met jus



30-40min



Voor 3-4 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 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

- 3 zoete aardappels
- 4 wortels
- 4 varkenslapjes
- 5g László's Goulash Spice Mix
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 flesje balsamicoazijn ¹²
- 1x witte koolreepjes

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker
- boter of margarine

Kookgerei

- aardappelstamper
- aluminiumfolie
- dunschiller
- 2 grote koekenpannen
- grote kookpan

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 540.0kcal, vet 20.8g, eiwit 32.5g, koolhydraten 52.5g



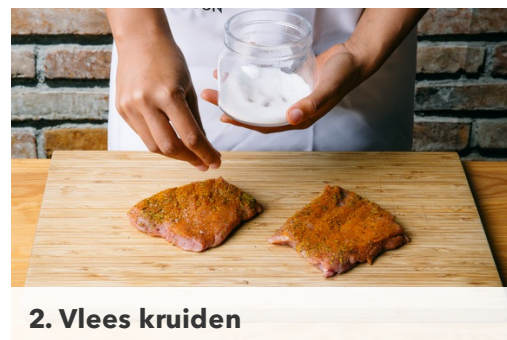
1. Puree maken

Schil de **zoete aardappels** en evt. de **wortels** en snijd ze in blokjes. Doe de **groenten** in een grote kookpan met een laag water en 1/2tl zout. Breng aan de kook en kook de **groenten** in 12-15min gaar. Giet af en stamp de **groenten** tot een **gladde puree**. Breng op smaak met peper en zout.



4. Jus maken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak het **vlees** 2min per zijde. Neem uit de pan en wikkel in aluminiumfolie. Bak dan het **sjalotje** met het **gerookte paprikapoeder** 2min in de gebruikte pan op matig vuur. Voeg **1-2el balsamicoazijn**, 3el water en 2el (plantaardige) boter toe en roer tot een **jus** ontstaat. Breng op smaak met zout, peper en evt. suiker.



2. Vlees kruiden

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



5. Kool roerbakken

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



3. Smaakmakers snijden

Pel en hak het **sjalotje** 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** erbovenop.