

# MARLEY SPOON



## Varkenslapjes met mosterd en radijssalade plus peterseliehummus

 ca. 20min  2 personen

Op warme, zomerse dagen heb je waarschijnlijk niet altijd zin om lang in de keuken te staan. Gelukkig weten wij daar wat op! Deze makkelijke salade met hummus van kikkererwten en peterselie staat binnen een klein half uurtje op tafel. Erbij eet je tot perfectie gebakken varkenslapjes verstopt onder een laagje mosterd. Zo heb je niet alleen iets heel lekkers, maar ook iets heel gezonds op tafel!

## Wat je van ons krijgt

- 1 limoen
- 1 teen knoflook
- 1 kuipje grove mosterd <sup>10</sup>
- 5g Aunt Mizzi's Roast seasoning
- 2 varkenslapjes
- 20g verse peterselie
- 1 blik kikkererwten
- 1 venkel
- 1 bosje radijsjes

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- staafmixer
- middelgrote koekenpan
- zeef
- fijne keukenrasp

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

## Kooktip

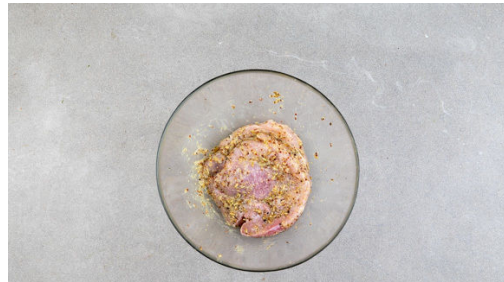
Zien de blaadjes van de radijsjes er nog goed uit? Was ze dan grondig en gebruik ze in de salade!

## Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

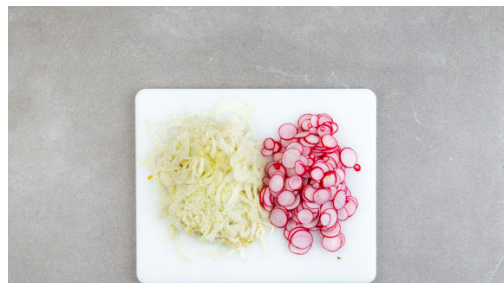
## Voedingswaarde per portie

calorieën 585.0kcal, vet 32.5g, eiwit 34.6g, koolhydraten 35.6g



### 1. Vlees marineren

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng de **mosterd** in een grote kom met **1el limoensap, Mizzi's seasoning, 1el olijfolie, 3/4e van de knoflook, 1/2tl zout** en peper naar smaak. Dep de **varkenslapjes** droog, doe ze in de kom en wrijf in met de **marinade**. Zet opzij.



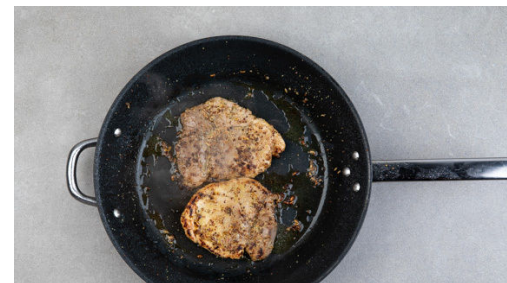
### 4. Groenten snijden

Snijd het loof en de stronk van de **venkel**. Snijd de **venkel** doormidden en dan in zo dun mogelijke reepjes. Snijd het groen en de stronkjes van de **radijsjes** en snijd de **radijsjes** in dunne plakjes (zie kooktip, links).



### 2. Ingrediënten voorbereiden

Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes grof. Giet de **kikkererwten** af in een zeef en spoel ze om met water.



### 5. Varkenslapjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Leg de **varkenslapjes** voorzichtig in de pan en verdeel de **achtergebleven marinade** erover. Bak de **varkenslapjes** 2-3min per zijde voor een zachtroze binnenkant. Houd je meer van goed doorbakken **vlees**? Bak de **varkenslapjes** dan in 4-5min per zijde goudbruin en gaar.



### 3. Hummus maken

Doe de **kikkererwten** in een hoge (maat)beker met **2/3e van de gehakte peterselie, de rest van de knoflook, 1el limoensap, 1el olijfolie, 2-3el water, 1/4tl zout** en peper naar smaak. Pureer met een staafmixer zo glad mogelijk. Voeg evt. meer water toe als de **hummus** te dik naar wens is.



### 6. Salade maken

Doe de **venkel, radijsjes, de helft van de overige peterselie, 1el olijfolie, 1tl limoenrasp, 2-3tl limoensap, zout** en peper naar wens in een kom en hussel om. Schep de **hummus** in een cirkelvorm op de borden (spreid evt. iets uit met een lepel) en verdeel de **salade** erover en leg er een **varkenslapje** bovenop. Bestrooi met de **rest van de gehakte peterselie**.