

Lekkere varkenslapjes

www.kookjemee.nl

Lekkere varkenslapjes

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 60

Ingredienten:

500 gr hamlappen in blokjes

3 eetlepel milde olijf olie

100 gr spekblokjes

3 uien fijn gesnipperd

2 teentjes knoflook geperst

125 gr champignons in plakjes

2,5 dl witte wijn (geen zoete)

2,5 dl bouillon

2 takje selderij vers gehakt

1 theelepel rozemarijn

1 theelepel thijn

1 laurierblad

1 eetlepel allesbinder (of aangemaakte maizena)

Bereidingswijze:

Verhit 1 eetlepel olie in de pan en bak hierin de spekjes op een laag vuur.

Schep de spekjes uit de pan.

Bak in het achter gebleven vet de blokjes hamlap goudbruin.

Schep het vlees uit de pan.

Verhit 2 eetl olie in de pan en bak hier de ui en knoflook in(3min).

Voeg dan de champignons toe en bak ze ook 3min.

Voeg dan het vlees ,witte wijn, bouillon, tijm,rozemarijn en laurierblad aan het uienmengsel toe en laat op een laag vuur het vlees ongeveer 45 min sudderen(eventueel op een sudderplaatje).

Bind de saus dan met de allesbinder.

Garneer de schotel met de uitgebakken spekjes!

lekker bij zuurkool en aardappels.



Dit recept is keer bekeken.