



Varkenslapjes ala minute met pepersaus

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Pepersaus
- 400 g Broccoli
- 400 g Bloemkool
- 800 g Aardappelen
- 400 g Varkenslapje

Instructie

1. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Verhit een koekenpan met olijfolie en bak de aardappelen in ca. 20-25 minuten rondom bruin.
2. Snijd de broccoli en bloemkool in roosjes. Kook ze vervolgens in 8 minuten beetgaar.
3. Bereid de saus volgens de gebruiksaanwijzingen op de verpakking.
4. Verhit een koekenpan met olijfolie en bak de varkenslapjes gedurende 3 minuten aan elke kant.
5. Verdeel de gebakken aardappelen en de groenten over de borden. Serveer hier de varkenslapjes samen met de pepersaus bij. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	40.98 g
Energie	1055.93 kcal
vetten	91.39 g
Eiwit	12.86 g

35 Min

4 porties