



Slavink met gebakken aardappelschijfjes en rode bietensalade

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Jus Uitjes
- 150 g Gemengde Salade
- 500 g Bieten, rauw
- 3 Slavink
- 600 g Aardappelen
- 1 el Mosterd
- 1 el Balsamicoazijn
- 40 g Boter
- 3 el Olijfolie

Instructie

1. Verhit de helft van de boter in een braadpan. Braad hierin op hoog vuur de slavinken rondom bruin in ongeveer 3 minuten. Doe dan het deksel op de pan en laat de slavinken op laag vuur in 20 minuten gaar worden.
2. Bereid de jus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Verhit de rest van de boter in een koekenpan en bak de aardappel in ongeveer 10 minuten goudbruin en knapperig.
4. Meng de sla met de bietjes. Maak een dressing van de olijfolie, mosterd en azijn. Schep de dressing door de salade.
5. Serveer de slavinken met de jus, aardappel en salade. Eet smakelijk.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	61.34 g
Energie	772.2 kcal
vetten	48.39 g
Eiwit	23.19 g

25 Min

3 Porties