



Hete Bliksem

Ingrediënten

- 450 g Aardappelpuree, kant-en-klaar
- 1 Zakje MAGGI Jus Rundvlees
- 600 g Witte ui
- 300 g Varkensfiletlapje
- 300 g Peren
- 1 Appel
- 20 g Boter
- 20 g Hazelnoten

Instructie

1. Bak de uien in 8 minuten gaar en leg het apart. Bak daarna de appel en peer totdat het zacht is, ongeveer 4 minuten.
2. Doe wat olie of boter in de pan en bak de filetlapjes gaar, doe er eventueel wat zout en peper op.
3. Bereid de puree volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar gebruik 900ml water.
4. Doe de appel en peer compote bij de puree, en voeg eventueel wat water toe als de puree te dik is. Voeg de uien toe. Doe er de filetlapjes bij en maak af met wat MAGGI Jus rundvlees. Extra lekker; voeg er wat fijngehakte hazelnoten aan toe!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	67.18 g
Energie	534.75 kcal
vetten	17.72 g
Eiwit	29.79 g

35 Min

3 Porties