



Kookweb.be

Servisch varkensvlees.

Benodigdheden:

- 4 varkens sauté's
- 2 eetlepels Franse mosterd
- 1 eierdooier
- 2 eetlepels bloem
- 1 kl. paprikapoeder
- zout
- 3 eetlepels boter
- 50gr. rookspek
- 2 uien
- 2 paprika's
- 4 tomaten (of gebruik enkel de tomaten van een blik gepelde tomaten - geen sap!)
- peterselie
- --- Voor de risotto: ---
- 1 ui
- 2 eetlepels boter of olie
- 2 dl.rijst
- 4 dl.bouillon
- doos erwten

Bereiding:

Begin met de risotto:

Fruit de gehakte ui in de boter, voeg de rijst toe, laat even doorstoven en overgiet met de bouillon. Leg een deksel op de pan en laat 20 min. stoven tot de rijst al de bouillon opgeslorpt heeft. Klop het ei los met de mosterd en strijk dit mengsel over het vlees. Wentel ze aan beide kanten door de met paprikapoeder en zout gekruide bloem. Verhit de boter en bak het vlees aan beide kanten mooi bruin. Draai het vuur lager en laat zachtjes gaar bakken. Snij het rookspek, de schoongemaakte paprika's en de gepelde uien en de tomaten in stukjes. Laat de uien en het spek aanbakken in de pan tot ze mals zijn. Voeg de kleingesn. paprika's toe, laat enkele min. mee fruiten en meng de stukjes tomaat erdoor. Leg een deksel op de pan en laat even doorstoven. Meng de erwten door de risotto. Roer er nog een klontje boter door en schep de risotto op een verwarmde serveerschotel. Leg het vlees erop en verdeel daarover het groentemengsel. Versier tot slot met in ringen gesneden uien en bestrooi met versgehakte peterselie.

Serveer dadelijk.

Recept rubriek: Vleesgerechten