

Varkensvlees met kerrie en Chinese kool

Benodigdheden voor 2-3 personen:

- 300 gram ongepaneerde varkensschnitzel
- 50 gram ontbijtspek
- 2 uien
- 500 gram aardappelen
- 400 gram Chinese kool
- 25 gram boter
- 1 eetlepel kerrie
- zout, peper
- 1 dl droge witte wijn
- 1/8 liter crème fraîche
- 2 eetlepels gesnipperde peterselie

Bereiding:

- snijd het vlees en het spek in smalle reepjes
- maak de groenten schoon; snipper de uien, snijd de aardappelen in stukken en de kool in repen
- verhit de boter in een braadpan en bak de spekreepjes krokant
- voeg de reepjes vlees, de uisnippers en de kerrie toe en roerbak ca. 3 minuten tot het vlees lichtbruin is
- voeg naar smaak zout en peper toe
- voeg de wijn en de crème fraîche toe en schep de aardappel en de kool erdoor
- breng de vloeistof aan de kook, leg een deksel op de pan en stoof de groenten en het vlees zachtjes gaar in ca. 20 minuten
- breng het gerecht op smaak met zout en peper en roer de gesnipperde peterselie erdoor