

LENTESCHOTEL MET NASIVLEES

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- ✓ 500 g nasireepjes
- ✓ snufje peper (versgemalen)
- ✓ 3 eetlepels olijfolie
- ✓ 2 uien (fijnggehakt)
- ✓ 2 worteltjes (in blokjes)
- ✓ 1 courgette (in blokjes)
- ✓ 1 blik maïs (à 300 g)
- ✓ 1 theelepel tijm
- ✓ 2½ dl bouillon
- ✓ 2½ dl slagroom
- ✓ snufje zout
- ✓ 1 à 2 eetlepels allesbinder

⌚ **VOORBEREIDINGSTIJD: 15 MIN.**

⌚ **KOOKTIJD: 30 MIN.**

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Bestrooi het nasivlees met peper. Verhit 1 eetlepel olie in een hapjespan en bak hierin het nasivlees in ca. 8 minuten goudbruin en gaar. Neem het vlees uit de pan en verhit 2 eetlepels olie in de hapjespan. Fruit de ui en wortel ca. 5 minuten in de olie.
- ➔ Voeg de courgette aan het uienmengsel toe en bak deze ca. 3 minuten mee.
- ➔ Voeg de maïs en tijm aan de courgette toe. Schenk vervolgens de bouillon en room bij de courgette. Breng het gerecht aan de kook en laat het gerecht ca. 15 minuten op zacht vuur sudderen. Schep het vlees erbij en laat het ca. 5 minuten meewarmen. Breng het gerecht op smaak met zout en bind het met allesbinder.

Lekker met notenrijst!

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*