

Ingrediënten voor 2 personen

Een plak salami van 100 gram in blokjes gesneden
400 gram mini krieltjes (of aardappelblokjes)
voorgekookt oregano naar smaak
1 rode ui gesnipperd
150 gram diepvries erwtes
2 tomaten ontveld en in blokjes gesneden
10 gram peterselie gesnipperd

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Soort_gerecht: Feestmaaltijd
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Italiaans pannetje met salami , tuinerwtjes en minikrieltjes.....

Alles uit één pan? Ja dat kan en zeker met dit smakelijk pannetje met salami. De smaak van de salami verspreidt zich door het gehele gerecht en over alle andere ingrediënten. En... in een klein half uurtje kun je al aan tafel en slechts één pan om af te wassen.
<https://www.projectgezond.nl/italiaans-pannetje-met-salami-en-erwtjes/>

Hulpmiddelen

Pan, snijplank en mes

Bereidingswijze

Verhit een scheutje olie in een hapjespan of wok en bak de krieltjes met de oregano , peper en zout naar smaak een minuut of 7 op hoog vuur. Voeg dan de gesnipperde rode ui toe en bak deze enkele minuten mee. Voeg de bevroren erwtes toe en zet het vuur wat lager en bak de salamiblokjes ook even mee. Roer de tomatenblokjes door het gerecht en voeg 100 ml water toe. Leg het deksel op de pan en laat het geheel 10 minuten zachtjes pruttelen. Roer de fijn gehakte peterselie door " het pannetje " en serveer het gerecht.

Serveertips

Vervang eventueel de verse tomaten door tomatenblokjes uit blik. Als je verse tomaten gebruikt hoef je het vocht en de zaadjes niet te verwijderen.

