

Ingrediënten voor 4 personen

400 g varkensvleesreepjes (met gyroskruiden gekruid), 600 g aardappelen, 2 uien, 2 kleine courgettes, 1 groene paprika, 1 gele paprika, 500 g tomaten, 1 dl olijfolie, 1 tl gedroogde oregano, versgemalen zwarte peper, zout, 1.1/2-2 dl kippenbouillon, 1 el fijngehakte peterselie

Tijd: 30-60 min.
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Eenpansgerecht met Grieks tintje

Bij ons is het altijd smullen geblazen als dit gerecht op tafel komt!
Makkelijk te bereiden eenpansgerecht, dat ook zonder vlees heerlijk smaakt.

Vorbereiding

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Pel de uien en snijd ze in partjes. Was de courgettes en snijd ze in dikke plakken. Halveer de paprika's, verwijder de zaadjes en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes. Ontvel en ontpit de tomaten.

Bereidingswijze

Verhit de olie en bak hierin de reepjes varkensvlees rondom aan tot ze mooi bruin zijn. Voeg de stukken ui en de blokjes aardappel toe. Roerbak alles ongeveer 5 minuten. Voeg vervolgens courgette en paprika toe en bak ze even mee. Voeg de stukken tomaat, oregano en peper en zout toe en schenk als laatste de bouillon in de pan. Breng de inhoud aan de kook, draai de warmtebron laag en laat alles in ongeveer 20-25 minuten gaar worden. Roer zo nu en dan voorzichtig in de pan. Voor het opdienen bestrooien met de peterselie en nog eens extra kruiden met versgemalen zwarte peper.