

Romige varkensreepjes (2 personen)

Ingrediënten:

- 1 el olijfolie
- wat fijngesneden peterselie
- ±200 gr magere varkensreepjes
- 200 gr champignons
- 125 ml slagroom
- 1 el bloem

Bereiding:

- Verhit de olie in een hapjespan en bak de varkensreepjes in ± 4 min. bruin.
- Voeg de champignons toe en bak ze 5 min. mee.
- Schenk de slagroom erbij.
- Roer de bloem met 2 el koud water glad, voeg toe aan de varkensreepjes en verwarm 5 min. op laag vuur tot een gebonden saus. Breng op smaak met peper en zout en de peterselie.

- Serveer op 2 borden, samen met ev. een frisse komkommersalade en rösti.

