



*Elvea, een feest uit Italië*

## Wok met varkensvlees



### Ingredienten voor 4 Personen

|             |                                   |
|-------------|-----------------------------------|
| 600 g       | varkensfilet                      |
| 3           | paprika's, verschillend van kleur |
| 2           | wortels                           |
| 2 teentjes  | look                              |
| 4 eetlepels | bloem                             |
| 2 eetlepels | cajun kruidenmix                  |
| 4 eetlepels | olijfolie                         |
| 690 g       | ELVEA Passata Soffritto           |
| 2 eetlepels | currypoeder                       |

### Bereiding

- Snijd het vlees in reepjes.
- Verwijder de zaadlijsten van de paprika's en snijd ze samen met de wortels in reepjes.
- Pel en snipper de look.
- Meng de bloem met de cajunkruiden en haal er het vlees door.
- Bak het vlees in de wok met 2 eetlepels olie onder voortdurend roeren gaar en giet het dan in een schotel.
- Verwarm de rest van de olie in de wok en laat de look aanstoven.
- Roerbak dan de wortelen en paprika's gedurende 2 minuten
- Giet er dan de Passata bij en kruid met currypoeder.
- Voeg er het vlees bij en laat alles samen goed warm worden.

