



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.

