

Varkensvlees à la te Spenke

Geen afbeelding beschikbaar

Bereidingstijd: 30 min **Personen:** 4 **Categorie:** Varkensvlees **Gerecht type:** Eenpans schotel

Per portie: niet bekend

Ingrediënten

- 350 gr mager varkensvlees (hamlappen)
- 2 uien
- 1 - á 2 teentjes knoflook
- blikje tomatenpuree
- 1 - glas rode wijn
- stuk komkommer
- 1 - grote augurk
- 1 - potje zure room
- peterselie
- zout, peper

Bereiding

1. Het vlees in blokjes snijden, ui en knoflook klein snijden.
2. Vlees ui en knoflook in een hapjespan fruiten in margarine
3. De wijn, tomatenpuree, 1 flinke lepel fijngesneden komkommer, gesnipperde augurk en wat zout en peper toevoegen.
4. Het vlees gaar sudderen.
5. Door de ragoût de zure room roeren en peterselie erover heen strooien.
6. Het Kaukasisch varkensvlees eten met rijst en een frisse salade