

Stoofpotje van varkensvlees met erwtjes en champignons

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 gr varkensvlees, in reepjes gesneden
- 30 gr boter
- 1 ajuin, fijngesnipperd
- 250 gr champignons, in schijfjes gesneden
- 1 blik erwtjes 400 gr (*uitgelekt ong 280 gr*), afgespoeld en uitgelekt (Of diepvries)
- 1 flesje room (20 cl)
- peper en zout
- 1/2 kl provençaalse kruiden
- 1 el citroensap

Bereiding

1. Verhit de boter en roerbak hierin het varkensvlees en ajuin (*ong 10 min*).
2. Doe de champignons bij het stoofpotje en laat nog 5 min meebakken.
3. Overgiet met room en kruid met peper, zout en provençaalse kruiden.
4. Doe de erwtjes erbij (*of serveer ze apart*) en laat de room wat indikken (*3-tal min*).
5. Roer er 1 el citroensap door.