



## Bifana

*Populaire Portugese broodjes met dunne, gemarineerde varkenslapjes in een smaakvolle look- en witte wijnsaus. Straatvoedsel op zijn best.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Klassiekers</b>

## Ingrediënten

500 g varkenshaas of dunne varkenslapjes  
4 teentjes look  
200 ml witte wijn  
1 laurierblad  
1 theelepel paprikapoeder  
1 theelepel piri-piri of chilipoeder  
2 eetlepels olijfolie  
4 zachte broodjes (papo-seco)  
Mosterd naar smaak

Zout

Peper

## Bereidingswijze

---

1. Snijd het varkensvlees in héél dunne lapjes. Klop ze eventueel wat platter.
2. Maak een marinade van de fijngeplette look, de witte wijn, het laurierblad, de paprikapoeder, de piri-piri, zout en peper. Laat het vlees hierin minstens 2 uur marineren, liefst een nacht.
3. Verhit de olijfolie in een brede pan. Haal het vlees uit de marinade en bak snel aan op hoog vuur, ongeveer 2 minuten per kant.
4. Giet de marinade erbij en laat 8 minuten pruttelen tot de saus wat indikt.
5. Snijd de broodjes open en besmeer met wat mosterd.
6. Vul de broodjes rijkelijk met de varkenslapjes en een lepeltje van de saus. Dien meteen warm op.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)