

Kotelet Cross & Blackwell



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Saus, Varkensvlees

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Koteletten (varken of kalf)

boter

zout, peper en nootmuskaat

sjalot

vleesbouillon

room

pickles

Bereiding

Je kunt voor dit gerecht pickles van goede kwaliteit kant en klaar kopen maar liever maak ik het zelf, want: minder zuur, minder scherp. Zachter dus.

Zie recept 'pickles (homemade)'.
Het vlees droogdeppen en kruiden.

Bak de koteletten aan beide zijden in hete boter om te kleuren en temper het vuur om zacht te garen.

Sjalot versnipperen.

Haal het vlees uit de pan en houd in gesloten aluminiumfolie warm.

Doe de versnipperde sjalot bij de braadboter en laat zachtjes glazig worden.

Voeg bouillon en room toe en laat wat inkoken.

Pickles toevoegen en twee minuten zachtjes laten sudderen. Breng de saus op smaak.

Schik het vlees met de saus op warme borden.

Frieten, gebakken aardappelen of aardappelkroketten passen hier goed bij.

Foto's

