

GESTOOFDE PRIJ MET WIITTE SAUS.

Ingrediënten

- 4 varkenskoteletten (*ongeveer 2 cm dik*)
- boter
- peper
- zout
- 4 stammen preien
- 20 g bloem
- 5 dl melk
- 1/2 citroen
- een beetje water
- nootmuskaat
- gekookte aardappelen

Bereiding

1. Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water. Dat duurt zo'n 20 minuten.
2. Neem de koteletten uit de koelkast en laat het vlees op kamertemperatuur komen.
3. Snij het wortelstuk en het meest donkere loof van de stammen prei.
4. Snij de prei overlangs doormidden en spoel ze schoon onder de waterstraal.
5. Spoel zorgvuldig tussen de dicht op elkaar gepakte preibladeren.
6. Snij de halve preistammen in grote stukken van zo'n 3 tot 4 centimeter lang.
7. Doe een klont boter in een stoofpot of kookpot op een matig vuur.
8. Voeg er ook een bodempje water aan toe, terwijl de boter smelt.
9. Doe de stukken prei in de pot met gesmolten boter en water.
10. Kruid ze met een beetje peper van de molen en een snuifje zout.
11. Zet het deksel op de pot en laat de stukken prei rustig stoven.
12. Het water in de pot zal voor stoom zorgen.
13. Roer niet voortdurend in de pot, zodat de stukken prei zoveel mogelijk op z'n geheel blijven.
14. Een dikke 10 minuten later is de groente voldoende gaar.
15. Een roux is de basis van de witte saus (*béchamelsaus*).
16. Smelt de boter voor de roux in een steelpan of een kleine kookpot.
17. Gebruik een matig vuur.
18. Schep de bloem bij de gesmolten boter en roer met de garde.
19. Laat het mengsel even bakken tot je de geur van koekjes ruikt.

20. Voor deze saus gebruikt je meer boter dan bloem, omdat je zo de favoriete witte saus kan bereiden.
21. Schenk de koude melk in delen bij de roux.
22. Roer met de garde tot het boter-bloemmengsel is opgelost.
23. Blijf roeren tot je een stevig gebonden béchamelsaus krijgt.

24. Maak nu de saus lopender. Voeg een scheut van het smaakvolle kookvocht van de prei toe en roer.
25. Ga door tot je een licht gebonden witte saus krijgt.

26. De witte saus krijgt smaak door er een beetje zout, wat gemalen peper én een beetje vers geraspte nootmuskaat aan toe te voegen.
27. Roer, proef en voeg meer toe indien nodig.
28. Eindig met een klein scheutje citroensap om de smaak van de saus te versterken.

29. Kruid de koteletten langs beide zijden met peper van de molen en wat zout.

30. Laat een braadpan even voorverwarmen op een matig tot stevig vuur.
31. Smelt vervolgens een flinke klont boter in de hete pan en leg de lappen varkensvlees in de bruisende boter.

32. Zet het vuur vervolgens een beetje zachter.
33. Draai het vlees na enkele minuten om en geef de ommezijde kleur.
34. De koteletten bakken ongeveer 3 minuten langs elke zijde.

35. Laat het vlees nadien nog enkele minuten in de pan liggen op een zeer zacht vuur, zodat de boter niet verbrandt.

36. Leg op ieders bord een smakelijk gebakken varkenskotelet, met wat gekookte aardappelen ernaast.

TIP: Meng de groente en de saus niet, zodat die mooie stukken prei behouden blijven.

Schep een portie gestoofde groente op de borden en lepel er tenslotte licht gebonden witte saus over, naar goesting en smaak.