

Pittige varkenskoteletten met spinaziestoemp

minder dan 30 min.

☒ Ingrediënten: 4 personen

- 4 varkenskoteletten
- 400 gram verse spinazie (of 250 gram diepvries bladspinazie)
- 800 gram aardappelen
- 2 sjalotten
- 1 dl lichte room
- 2 eetlepels boter
- 2 koffielepels mosterd
- 1 dl runderfond
- nootmuskaat
- peper en zout

☒ Vorbereiding

- (ontdooitijd + 10 min)
- Schil de aardappelen en snij in gelijke stukken.
- Hak de verse spinazie grof (verwijder eventueel de middelste nerven van grotere blaadjes).
- Als u diepgevroren spinazie gebruikt, laat deze dan volledig ontdooien.
- Snipper de sjalotten fijn.

☒ Bereiding:

25 min.

1. Kook de aardappelen in lichtgezouten water.
2. Giet af en prak fijn met een pureestamper.
3. Smelt 1 eetlepel boter en bak de koteletten aan beide kanten goudbruin.
4. Kruid met peper en zout.
5. Bestrijk de bovenkant met de mosterd en verlaag het vuur.
6. Laat nog 10 min. verder garen.
7. Smelt intussen 1 eetlepel boter in een kookpot en bak de sjalotten glazig.
8. Voeg de verse spinazie toe en laat slinken of voeg de diepgevroren spinazie toe.
9. Overgiet met de room en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
10. Roer het spinaziemengsel goed onder de geprakte aardappelen.
11. Haal het vlees uit de pan en hou warm.
12. Blus de pan met de runderfond.
13. Schraap de braadresten los en roer goed.

☒ Afwerking

Verdeel het vlees over de borden. Geef er de spinaziepuree bij en lepel de saus over de puree.