

Varkenskotelet met wortelstoemp en pickles

✘ Ingrediënten: 4 personen

- 1 eetlepel zachte mosterd
- 4 varkenskoteletten
- 4 grote uien
- 12 wortelen
- 6 grote aardappelen (*loskokend, bv. bintje*)
- 2 deciliters water
- 100 g hoeveboter
- peper zout nootmuskaat
- Belgische pickles
- takje verse tijm

✘ Bereiding:

1. Schil de uien, en snij ze in grote stukken.
2. Schil de wortels met een dunschiller en versnij ze in rondjes.
3. Schil de aardappelen en kook ze gaar in een ruime pot met water met zout.
4. Smelt een flinke klont boter in een pot en bak de uien aan op een middelhoog vuur.
Roer regelmatig om.
5. De uien mogen goudbruin gebakken zijn!
6. Voeg de stukjes wortel toe en stoof die ook mee aan.
7. Laat tijm meestoven met de uien en de wortels.
8. Laat alles nog enkele minuten stoven en voeg dan het water toe.
Zo kunnen de wortels verder garen.
9. Zodra de wortels gaar zijn, vis je de tijm uit de pot.
10. Voeg de gekookte aardappels toe en plet het groentemengsel met een pureestamper.
11. Echte stoemp mag niet te fijn gestampt zijn !
12. Tip: Probeer stoemp te maken in de verhouding 1/3 aardappelen en 2/3 groenten.
13. Schep een lepel zachte mosterd door de stoemp.
14. Proef en voeg zout, nootmuskaat en peper toe, naar eigen smaak.
15. Kruid de koteletten aan beide kanten met peper en zout.
16. Smelt een klont boter in een hete pan.
17. Zodra de boter licht verkleurt, schroei je het vlees aan de beide zijden dicht.
18. Tip: Als de pan niet heet genoeg is lost het vlees z'n vocht en 'kook' je de koteletten, waardoor het vlees taai en droog wordt.
19. Eenmaal de koteletten langs beide zijden zijn dicht geschroeid, zet je het kookvuur op een lagere stand.
Zo zal de boter niet verbranden en kan het vlees verder garen (3 à 5 minuten aan weerskanten)

Schep een flinke portie stoemp op het bord. Leg er een warme kotelet langs en werk af met een eetlepel echte Belgische pickles...