

Varkenskoteletten Alabama

Een eenvoudige stoofschotel van koteletten met tomaten.

Smaakt opgewarmd nog lekkerder, omdat de smaken dan goed vermengd zijn.

✘ **Ingrediënten: 6 personen**

- 6 grote varkenskoteletten
- 1 middelgrote ui, gehakt
- 2 teentjes look, fijngesneden
- 6 grote, gepelde en van zaadjes ontdane tomaten, in stukken gesneden
OF 1 groot blik tomaten, vocht afgegoten, in stukken gesneden
- 3,5 dl kippenbouillon
- 1 eetlepel verse tijm
- peper en zout naar smaak

✘ **Bereiding:**

1. Bak de koteletten aan beide zijden bruin.
2. Giet het braadvet af.
3. Voeg de overige ingrediënten toe en laat 1 uur sudderen of totdat het vlees heel mals is.
4. Kan vooraf worden klaargemaakt en later weer worden opgewarmd.
5. Serveer met rijst.