

Varkenskotelet van het Livar varken ‘charcutière’

Datum: 14-09-2015
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Varkenskotelet:

- 8 varkenskoteletten (Livar, bij een speciaal slager)
- 4 sjalotten
- 1 eetlepel bloem
- 2 eetlepel rode wijnazijn
- 200 ml droge witte wijn
- 2 eetl. geconcentreerde tomatenpuree
- 200 ml kalfsfond
- 2 klontjes suiker
- 2 eetl. mosterd
- 32 kleine augurkjes in ’t zuur (cornichons)
- 4 klontjes boter
- 2 eetl. olijfolie
- peper en zeezout
- aluminiumfolie

Gebakken aardappelen:

- 1200 g vastkokende aardappels, geschild en in plakken
- 4 eetl. olie
- versgemalen peper
- zout

Haricots verts met spek:

- 500 g haricot verts
- 2 a 3 pakjes katenspek
- scheut olijfolie
- peper

Bereidingswijze:

Varkenskotelet:

Laat een braadpan warm worden op het vuur. Giet er de olijfolie in. Voeg een klontje boter toe wanneer de olie begint te dampen. Bak de koteletten mooi bruin op middelhoog vuur gedurende 7 minuten langs elke zijde. Overgiet het vlees tijdens het bakken zeer regelmatig met het braadvocht. Peper en zout de koteletten in. Schep de koteletten uit de pan en houd ze apart omwikkeld met aluminiumfolie. Giet het braadvet weg uit de pan.
Zet de pan opnieuw op het vuur en laat er een nieuw klontje boter in uitsmelten. Doe de fijngehakte sjalotten in de pan. Laat 5 minuten zacht bakken tot de sjalot mooi doorschijnend is geworden. Strooi de bloem uit over de sjalot. Laat nog 2 minuten bakken. Giet de witte wijn en de wijnazijn erbij. Laat al roerend aan de kook komen. De saus mag dan zacht pruttelend tot op de helft inkoken. Giet de kalfsfond bij de saus. Voeg de geconcentreerde tomatenpuree en suiker toe. Breng al roerend aan de kook. Laat een minuut doorkoken. Haal de pan van het vuur. Voeg de mosterd en de in schijfjes gesneden augurkjes toe. Giet de saus over de koteletten en serveer ze met gebakken aardappelen en de haricots verts met spek.

Gebakken aardappelen:
Blancheer de aardappelplakken 3 minuten in ruim kokend water met zout. Giet ze af en laat ze uitstomen. Verwarm de olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag en bak de aardappelplakken in 3 à 4 porties om en om goudbruin. Bestrooi ze met zout en peper en houd ze tussentijds warm in de oven.

Haricots verts met spek:
Verwarm de oven op 180 graden. Verwijder de uiteinde van de boontjes en kook ze ongeveer 6 minuten. Giet ze af en spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken. Meng een beetje olijfolie door de boontjes en bestrooi ze met een beetje peper. Wikkel een plakje spek er om heen en leg ze in een ovenschaal. Zet ze ongeveer 10 minuten in de oven totdat het spek knapperig word.