



varkenskotelet met wortelstoemp en pickles

bereidingstijd: 30 minuten | aantal personen: 4

Om een memorabele stoemp klaar te maken, mag er niks van de heerlijke groentensmaak verloren gaan. En wat smaakt er beter bij een dampende schep verse wortelstoemp dan een ouderwets smakelijke kotelet?

Da's echte dagelijkse kost! (bron: Dagelijkse Kost)

ingrediënten

- 1 eetlepel zachte mosterd
- 4 varkenskoteletten (200 g per stuk)
- 4 grote uien
- 12 wortels
- 6 grote aardappelen (loskokend, bv. bintje)
- 2 dl water
- 100 g boter (liefst melkerijboter)
- peper
- zout
- nootmuskaat
- Belgische pickles

het bouquet garni:

- 3 takjes verse tijm
- 4 peterseliestengels
- 2 blaadjes laurier

bereiding

- Schil de uien, en snij ze in grote stukken. Rasp de wortels (indien nodig) en versnij ze in rondjes.
- Schil de aardappelen en kook ze gaar in een ruime pot met water met zout.
- Smelt een flinke klont boter in een pot en bak de uien aan op een middelhoog vuur. Roer regelmatig om. De uien mogen goudbruin gebakken zijn! Voeg de stukjes wortel toe en stoof die ook mee aan.
- Knutsel een bouquet garni (of kruidentuiltje) in mekaar, om extra smaak te geven aan de stoemp. Met een stukje keukentouw bind je enkele peterseliestengels, een paar blaadjes laurier en enkele takjes verse tijm samen. Laat dit bundeltje kruiden meestoven met de uien en de wortels.
- Laat alles nog enkele minuten stoven en voeg dan het water toe. Zo kunnen de wortels verder garen.
- Zodra de wortels gaar zijn, vis je het bouquet garni uit de pot. Voeg de gekookte aardappels toe en plet het groentemengsel met een pureestamper. Echte stoemp mag niet te fijn gestampt zijn!
- *Tip:* Probeer stoemp te maken in de verhouding 1/3 aardappelen en 2/3 groenten.
- Schep een lepel zachte mosterd door de stoemp. Proef en voeg zout, nootmuskaat en peper van de molen toe, naar eigen smaak.
- Kruid de koteletten aan beide kanten met peper en zout.
- Smelt een klont boter in een hete pan, daarna het vuur hoger.
- Zodra de boter licht verkleurt, schroei je het vlees aan de beide zijden dicht.
- *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.
- 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 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.