

DINNERLY



Special: Varkenskarbonade met ovengroente

met sjalottensaus en appel-cranberrymoes



ca. 40min



2 personen

De decembermaand heeft genoeg redenen om wat meer bijzondere recepten op tafel te toveren. Vandaag maken we heerlijk malse varkenskoteletjes met een pittige saus van sjalotjes. Dit feestmaal serveer je met in de oven gebakken aardappelpartjes en wortelstaafjes en een heerlijke cranberry-appelmoes die je niet snel zult vergeten. Fijne feestdagen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 25g gedroogde cranberry's
- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 wortel
- 1 appel
- 1 sjalotje
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 2 ribkarbonades

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el boter ⁷
- ½tl mosterd ¹⁰
- 1tl honing
- bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- 2 middelgrote koekenpannen
- dunschiller
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

Schep de groente halverwege de baktijd goed om.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 967kcal, vet 55.8g, koolhydraten 70.5g, eiwit 42.4g



1. Groente roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Leg de **cranberry's** in heet water en zet opzij. Snij de **aardappels incl. schil** in partjes van ca. 2cm breed. Schrob of schil de **wortel** en snij in vingerdikke staafjes. Meng de **groente** met 2el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Leg op een bakplaat met bakpapier en bak in 25–30min. goudbruin.



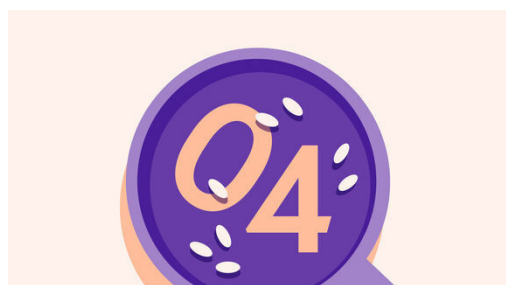
2. Appelmoes maken

Schil de **appel**, verwijder het klokhuis en snij in kleine stukjes. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **appel** in 2–4min bruin en schep dan uit de pan – de pan gebruiken we zo weer. Giet de **cranberry's** af en meng met de **appel**, 1tl witte azijn, ½tl mosterd en een snuf zout. Zet de **moes** tot het serveren opzij.



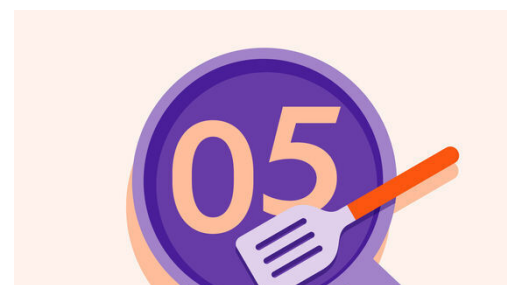
3. Saus koken

Pel en halveer de **sjalot** en snij in dunne reepjes. Verhit de koekenpan opnieuw op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **sjalot** toe met een snuf zout en fruit 3–4min. Voeg 1tl bloem, de **helft van het bouillonpoeder**, 250ml water en 1tl balsamicoazijn toe, roer goed door en laat 6–8min koken, tot de **saus** ingedikt is. Roer 1el boter door de **saus** en zet opzij.



4. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met wat keukenpapier en kruid aan beide kanten met een snuf zout. Verhit een tweede middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **vlees** 2–3min per kant.



5. Afmaken en serveren

Verdeel het **vlees**, de **groente** en **appel-moes** over de borden. Bedruppel het **vlees** met de **saus** en de **wortel** met 1tl honing en serveer.



6. Koud en heet

Bewaar de boter in de koelkast totdat je deze door de saus roert. De botsing van de koude boter met de warme saus creëert een bijzondere emulsie die je smaakpapillen zeer zullen waarderen.