

Rating: 0.0/5 (0 votes cast)

Pizzaiola-kotteleten

Fans van pizza zullen ongetwijfeld vertrouwd zijn met de veelzijdige 'pizzaiola'-bereiding. Het concept is lekker eenvoudig: iets bereiden in pizza-stijl. Het is een veelzijdige aanpak waar de typische ingrediënten zoals tomaten, knoflook en oregano voor een volle smaak zorgen. In dit recept krijgen malse varkenskoteletten deze Italiaanse make-over.

| | |
|----------------------|------------------------|
| Gerecht | Hoofdgerecht |
| Keuken | Italiaans, Mediterraan |
| Gelegenheid | Voor elke dag |
| Totale tijd | < 60 minuten |
| Prijs | < 4 euro, < 6 euro |
| Vlees/vis/veg | Varken, Vlees |
| Niveau | Beginner |

| | | |
|----------------|------------------|------------------|
| Porties | Prep Tijd | Kook Tijd |
| 4 PERSONEN | 15 MINUTEN | 45 MINUTEN |

Ingrediënten

- 4 varkenskoteletten
- 1 sjalot
- 2 tenen knoflook
- 1 chilipeper
- enkele takjes oregano
- enkele takjes salie
- enkele takjes basilicum
- 1 theelepel venkelzaadjes
- 70 gram tomatenpuree
- 200 ml rode wijn
- 200 ml bouillon naar wens
- olijfolie
- 1 klontje boter

- peper en zout

Instructies

1. Smeer de koteletten in met olijfolie, peper en zout. Laat op kamertemperatuur komen.

2. Snipper ondertussen de sjalot, knoflook en chilipeper fijn. Verwijder de zaadjes van de chilipeper indien het resultaat niet te pittig mag zijn.

3. Verhit een ruime pan (met deksel). Smelt het klontje boter en bak vervolgens de koteletten kort aan op hoog vuur. Schroeien langs elke kant volstaat.

4. Haal de koteletten uit de pan en zet opzij. Verlaag het vuur.

5. Fruit de gesnipperde sjalot, knoflook en chilipeper. Voeg indien nodig een scheutje verse olijfolie toe.

6. Roer de tomatenpuree door de pan en laat even zweten. Bind ondertussen de verse kruiden samen en voeg samen met de venkelzaadjes toe.

7. Overgiet met de rode wijn en kippenbouillon. Breng aan de kook.

8. Voeg de koteletten terug toe en dek af. Laat op een zacht vuur sudderen tot de koteletten gaar zijn. Reken op een vijftal minuten.

9. Heb je meer tijd? Laat de koteletten zachtjes doorgaren gedurende 45 à 60 minuten, tot het vlees loskomt van het bot.

10. Serveer met garnituur naar wens (gebakken aardappel, pasta, gestoomde groentjes,...) en een glas rode wijn. Smakelijk!

Notities

Hoewel de snelle manier prima is, raden we de langzame methode aan. Dan kan het vlees echt smoren in de saus en neemt het de rijke smaken op. Vergelijk het met stoofvlees. Voorzie wel voldoende tijd, indien het vlees niet lang genoeg kan garen zal het eerder taai zijn.