



GEBAKKEN VARKENSVLEES, MET TOMAAT EN AARDAPPELS

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Malta

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 1 dag marineren + 65 minuten bereiden

Ingrediënten varkensvlees:

- 4 el droge witte wijn
- 3 el olijfolie, plus een extra scheutje
- 3 takjes tijm
- 3 tenen knoflook, 1 fijngehakt, 2 heel en geplet
- gemalen zeezout
- versgemalen zwarte peper
- 4 varkenshaaskarbonades, 2,5 cm dik, met bot, op kamertemperatuur
- 2 el ongezouten boter, plus een extra klontje
- 250 gram cherrytomaten (heel), liefst aan trosjes
- vloeibare honing, om te besprenkelen (optioneel)
- 3 el gehakte peterselie
- 200 gram groene asperges

Ingrediënten aardappelen:

- 1 kg aardappelen, geschild en in dunne plakjes gesneden
- 2 middelgrote uien, in dunne plakjes gesneden
- 3 el olijfolie
- 2 tl venkelzaad, licht geplet
- 3 tenen knoflook, fijngehakt
- gemalen zeezout
- versgemalen zwarte peper
- 250 ml hete kippenbouillon

Voorbereiding dag 1 - marinade:

- Meng in een ruime, ondiepe schaal de witte wijn met 2 eetlepels olijfolie, de blaadjes van 1 takje tijm, 1 teen fijngehakt knoflook en een flinke draai versgemalen zwarte peper.
- Leg de varkenskoteletten in de marinade en schep alles goed rondom.
- Dek de schaal af met vershoudfolie en plaats deze voor 1 nacht in de koelkast.

Bereiding dag 2:

- Verwarm alvast de oven voor op 180°C.
- Meng in een ruime kom de aardappels met de olie, venkelzaad en 2 geplette tenen knoflook.
- Breng op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper en hussel alles nogmaals goed door elkaar.
- Leg de aardappels en uien in lagen in een ruime ovenschaal. Zorg dat je eindigt met een laag aardappels.
- Giet de hete bouillon er over en dek de schaal goed af met aluminiumfolie.
- Zet de schaal in de voorverwarmde oven en bak deze ± 40 minuten.
- Haal ondertussen de varkenskoteletten uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
- Verwijder na 40 minuten de folie van de ovenschaal en plaats deze nog eens voor 20 - 25 minuten in de oven totdat de aardappels mooi goudbruin zijn.
- Haal de varkenskoteletten uit de marinade en dep het goed droog met keukenpapier.
- Bestrooi beide zijden van het vlees royaal met peper en zout.
- Doe 2 eetlepels olijfolie in een ruime koekenpan en verhit deze op hoog vuur.
- Voeg als de olie heet is het vlees toe en draai het vuur naar middelhoog.
- Bak aan 2 - 3 minuten aan beide zijde totdat het vlees rondom dichtgeschroeid is. Verheet niet het vetrandje mee te bakken. Dit geeft een heerlijke smaak.
- Voeg nu de boter, de 2 geplette tenen knoflook en de overige 2 takjes tijm toe aan de pan.
- Bak 4 - 5 minuten, waarbij je het vlees regelmatig bedruipt met het bakvet en draai dan het vlees om. Bak nogmaals 4 - 5 minuten en bedruip het vlees weer regelmatig.
- Haal het vlees uit de pan, leg de takjes tijm er en knoflook er op en dek losjes af met aluminiumfolie. Laat 4 minuten rusten.
- Voeg de cherrytomaatjes toe aan de koekenpan en laat ze 2 minuten ongestoord in de pan liggen.
- Roer dan alles voorzichtig om en bak nog eens 2 minuten totdat ze beginnen te barsten.
- Besprenkel, indien gewenst, met wat honing en schud even om.
- Breng op smaak met wat peper en zout en haal van het vuur.
- Leg ondertussen de groene asperges in een passende pan op hoog vuur.
- Voeg een klont boter toe en zet alles net aan onder water.
- Voeg wat zout toe en kook de asperges in 4 - 5 minuten beetgaar.
- Haal van het vuur en laat de asperges in de pan nagaren.
- Serveer de koteletten op voorverwarmde borden.
- Leg de gebakken aardappels/uien en asperges er naast.
- Leg de gepofte tomaten over de groenten.
- Bestrooi het geheel met gehakte verse peterselie.