



## Varkenskotelet op grootmoeders wijze met aardappelgratin

Ingrediënten (4 personen)

### Aardappelgratin

- 1 kg aardappelen ([/aardappelen](#))
- 30 g boter ([/hoeveboter](#))
- 0,5 l room ([/room](#))
- 150g gemalen kaas ([/kaas](#))
- zout
- peper

### Varkenskoteletten en garnituur

- 4 varkenskoteletten ([/vlees](#))
- 4 plakken licht gezouten spek ([/vlees](#))
- 1 bussel lente-uitjes ([/groenten](#))
- 500 g champignons ([/groenten](#))
- 100 g boter ([/hoeveboter](#))
- 1 bouillonblokje
- tijm
- laurier
- 0,5 l water

Bereiding

### Aardappelgratin

- Verwarm de oven voor op 220°C
- Was en schil de aardappelen. Snij de ze in dunne schijfjes van 3 tot 4 mm. Bewaar eventueel in koud water.
- Smeer een vuurvaste schotel in met de boter, leg de aardappelschijfjes in lagen in de schotel. Strooi tussen elke laag een beetje zout, peper en giet er een beetje room tussen. Strooi de kaas over de bovenste laag.
- Plaats de schotel in de voorverwarmde oven van 220°C en laat gedurende ongeveer 30 minuten garen. Controleer met een vork of de punt van een mes de gaarheid.

### Garnituur

- Het spek in reepjes snijden en bakken in een deel van de boter.
- De champignons wassen, in 4 snijden en bakken in een deel van de boter.

- Het wit gedeelte van de lente-uitjes fijn snijden (+/-2 mm) en over de champignons en spek strooien.

### Varkenskoteletten

- Smelt de boter en laat ze bruisen. Leg de varkenskoteletten in de pan en bak aan beide zijden goudbruin. Zorg dat ze binnenin doorbakken zijn maar toch sappig. Kruid tijdens het bakken met peper en zout.
- Leg de varkenskoteletten op een bord en dek af met een aluminiumfolie.
- Giet het vet uit de pan en voeg ½ liter water toe. Laat de braadsappen, al roerend met een klopper, loskoken. Laat de saus tot de helft inkoken.
- Voeg een bouillonblokje toe en laat smelten. Laat de saus niet meer koken.
- Voeg het garnituur aan de saus toe.

**f**

(htt

[Toegankelijkheidsverklaring \(/toegankelijkheidsverklaring\)](#) ● [Privacy \(/privacy\)](#) ● [Disclaimer \(/disclaimer\)](#) ● [Cookies \(/cookies\)](#)

● [Cookievoorkeuren](#)

