

# Varkenskotelet met appeltjes en aardappel met pompoen en mosterd uit de oven

4 personen

40 minuten

Een heerlijke herfstmaaltijd vol Belgische klassiekers, maar toch met een originele twist!

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 grote varkenskoteletten
- 600 gram pompoenblokjes
- 600 gram aardappelen
- 2 eetlepels graantjesmosterd
- 2 zoete appels
- 2 eetlepels vloeibare honing
- olijfolie
- bakboter
- peper en zout
- nootmuskaat
- 4 takjes verse tijm

## BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 200 graden.
2. Neem een grote mengkom en doe daarin 2 de eetlepels graantjesmosterd, een snuifje nootmuskaat en peper en zout. Rits de blaadjes van de tijm en doe deze er ook bij. Voeg 2 eetlepels olijfolie toe, en meng alle mooi door elkaar.
3. Schil de aardappelen, snij ze in partjes en doe ze samen met de pompoenblokjes in de mengkom met de mosterd mengeling. Hussel alles goed door elkaar!
4. Neem een platte ovenschaal bedekt met bakpapier en verdeel de pompoen en aardappelpartjes in 1 laag over de schaal.
5. Zet 30 minuten in de voorverwarmde oven.
6. Dep de koteletten droog met keukenpapier en kruid ze met zout.
7. Neem een koekenpan en verhit een klontje bakboter.
8. Bak de koteletten langs 2 kanten kort maar heet aan, ze moeten een mooi korstje krijgen. Het maakt niet uit dat ze binnenin nog niet gaar zijn. Ook de zijanten van de koteletten kan je in de pan even dichtschroeien door ze door de hete olie te 'draaien' met een keukentang.



9. Let erop dat je boter niet verbrandt, neem een pan waarin de koteletten mooi inpassen, en haal de pan meteen van de hittebron wanneer je klaar bent.
10. Kruid de koteletten nu met peper en laat ze rusten op een bord, dek ze af met aluminiumfolie.
11. Verwijder het klokhuis van de 2 appels en snij ze in dunne schijfjes, de schil kan je er gerust aan laten, was ze dan wel van tevoren.
12. Neem de pan waarin je de koteletten heb gebakken en bak de appeltjes zachtjes op een heel laag vuurtje. Voeg tijdens het bakken af en toe een beetje boter toe zodat de appeltjes mooi karameliseren en zeker niet verbranden.
13. Doe de vloeibare honing bij de appeltjes en meng alles goed.
14. Laat de koteletten een vijftal minuutjes voor het serveren mee opwarmen in de pan met de honingappeltjes.

**Smakelijk!**