

# Kort gegrilde koteletjes met roze peper

**4 personen**

**20 minuten**

Varkenskoteletjes en barbecue, da's een heel lekkere combinatie! Veel mensen hebben al snel schrik als het over koteletten gaat, en dan zeker al op de barbecue, én dan nog eens niet gemarineerd... Het is nochtans heel eenvoudig: zorg voor een heel hete barbecue, en grill de koteletjes heet en kort, zo blijven ze vanbinnen heerlijk sappig! Een fris mosterdsausje en gegrilde groentjes maken het geheel lekker zomers, smakelijk!



## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 varkenskoteletten
- 1 groene courgette
- 1 gele courgette
- een 40 gram honingtomaatjes, met steel
- een 125 gram zure room
- 2 eetlepels graantjesmosterd
- verse rozemarijn
- olijfolie
- zeezout en roze peper

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

## BEREIDING:

*Gebruik je houten stokjes voor je courgette spiesjes?*

*Laat ze minstens een uurtje op voorhand weken in water, zo verbranden ze niet!*

1. Haal de koteletjes een 3 kwartier op voorhand uit de koelkast.
2. Bereid je barbecue voor met 2 zones, een directe en een indirecte zone.  
Een zone met gloeiend hete kolen, en een zone zonder kolen.
3. Meng de zure room met de graantjesmosterd, zet in de koelkast.
4. Snij de 2 courgette in dikke schijven van een 2 cm. Probeer de schijven even dik te maken, zo komen ze allemaal in contact met het barbecue rooster.
5. Maak nu spiesjes van de stukken courgette. Je kan best 2 stokjes per spies gebruiken, zo kan je ze makkelijk draaien!
6. Mix de blaadjes van 3 lange takjes rozemarijn samen met 6 eetlepels olijfolie tot een marinade. Kruid met peper en zout.

7. Borstel de courgette spiesjes in met een laagje van de marinade.
8. Grill de spiesjes rechtstreeks boven de hete kolen, laat ze gerust even liggen. Draai ze pas om wanneer ze mooie grillstrepen hebben. Laat nu de andere kant ook mooi grillen.
9. Wanneer beide kanten zijn voorzien van (enkele) grillstrepen kan je de brochettes naar de indirecte zone van je rooster verhuizen, zo kunnen ze nog heel rustig verder garen.
10. Leg nu de honingtomaatjes met steel op de rooster boven de gloeiende kolen. Grill tot ze wat openbarsten, leg ze dan bij de courgettes.
11. Smeer de koteletjes in met een beetje olijfolie, een dun laagje.
12. Laat het directe deel van je rooster heel even terug heet worden. En grill dan de koteletten. Afhankelijk van de dikte van de koteletten grill je ze 45 tot 60 seconden, dan een kwart draai en nog eens 45 tot 60 seconden. Dan omdraaien en herhalen.  
*Tip: Heb je een groot rooster? Telkens wanneer je de kotelet draait of omdraait leg je ze op een leeg stuk van de rooster, zo maak je telkens contact met een echt hete rooster! Maar natuurlijk wel telkens boven de hete kolen.*
13. Schik alles op een bord en kruid nu pas de koteletten met zeezout en roze peper van de molen.

*Blijven de koteletjes plakken aan de rooster? Wacht dan nog een paar seconden, en ze zullen vanzelf loskomen!*

**Smakelijk!**