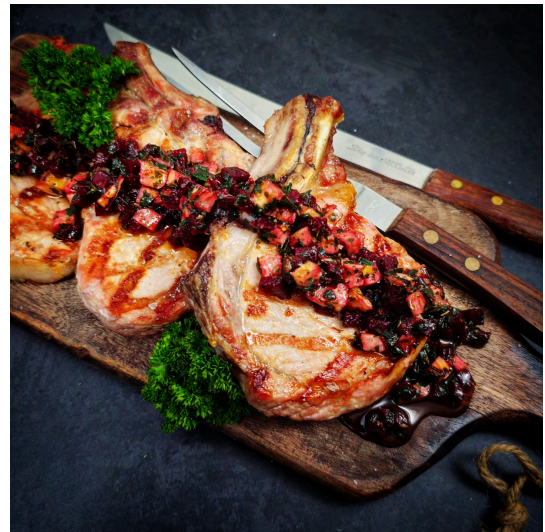


# Brasvar kotelet met chimichurri van gegrilde knolselder en rode biet

**20 minuten**

**4 personen**


Een heerlijk malse en sappige kotelet op de barbecue of in de grillpan, helemaal niet moeilijk! Grill het vlees kort aan en laat het erna rusten, zo heb je dat lekkere korstje én die sappige binnenkant! We serveren de koteletten met een frisse en originele chimichurri. De aardse smaken van de knolselder en de rode biet passen mooi bij de natuurlijke smaak van het Brasvar varkensvlees.



## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 8 varkenskoteletten
- een 200 gram gekookte rode biet
- 1 knolselder
- rode wijnazijn
- een 40 gram verse groene kruiden (koriander, peterselie, bieslook, ...)
- goede olijfolie
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

## BEREIDING:

1. Bereid je barbecue voor om te grillen boven de hete kolen. Bij voorkeur gebruik je een gietijzeren rooster. Geef het rooster eerst tijd genoeg om mooi heet te worden! Optioneel kan je ook een grillpan gebruiken, zorg ervoor dat deze echt heet is!
2. Tijdens dat de barbecue heet wordt maken we al een deel van de chimichurri.
3. Neem een mengkom en doe hierin 100 ml olijfolie en 2 eetlepels rode wijnazijn
4. Hak de verse groene kruiden fijn en doe ze mee in de mengkom.
5. Snij de rode biet in kleine blokjes en doe ook mee in de mengkom.
6. Roer alles goed door elkaar en kruid met peper en zout.
7. Zet de chimichurri in de koelkast.
8. Snij uit de knolselder een grote schijf van ongeveer een centimeter dik. Snij de schil weg. Smeer deze langs beide kanten in met een beetje olijfolie.
9. Grill de knolselder schijf boven de hete kolen, draai regelmatig om tegen het verbranden.

10. Haal de knolselder van de barbecue, laat afkoelen en snij in kleine blokjes. Doe de blokjes mee in de chimichurri, roer goed en zet opnieuw in de koelkast.
11. Grill de varkenskoteletten boven de hete kolen. Ga voor 1 minuut, dan een kwart draai, nog een minuut, en dan hetzelfde aan de andere kant. Merk je dat je toch niet genoeg kort krijgt, dan doe je er nog een beetje tijd bij.
12. Laat de koteletten een 5 tal minuutjes onder losliggend zilverpapier rusten, draai ze halverwege eens om.

*Serveer bijvoorbeeld met onze lekkere gebakken krieltjes en frisse boontjes salade van bij ons in de winkel!*

**Smakelijk!**