

Brasvar koteletten in Rambol saus

40 minuten

4 personen

Brasvar, de authentieke smaak van vroeger! Een heerlijk bordje comfort food: de zachte smaak van de Rambol Notenkaas, crunchy walnoten en een sappige Belgische varkenskotelet. Heerlijk met kroketjes, of puree van bij ons in de winkel!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 8 varkenskoteletten
- 250 ml room
- 250 gram Rambol notenkaas
- 200 ml blanke kalfsfond
- een 150 gram walnoten
- bakboter
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm in een steelpan op een zacht vuurtje de room, de fond en de Rambol.
2. Goed roeren totdat de Rambol helemaal is gesmolten.
3. Laat het geheel nu inkoken tot een mooie dikke saus.
4. Proef en kruid bij met peper en zout.
5. Verwarm een grote koekenpan en smelt een stevige klont boter.
6. Net voordat je de koteletten erin legt zet je het vuur hoger, let wel op dat de boter niet verbrandt.
7. Geef de koteletten langs beide zijden een mooi gouden korstje! Een tweetal minuutjes per zijde.
8. Laat de koteletten 5 minuutjes rusten onder zilverpapier.
9. Serveer de koteletten samen met de hete saus.

Smakelijk!