

Brasvar kotelet met appelcider-mosterdsaus

45 minuten

4 personen


Wil je een super mals en sappig stukje vlees met een knapperige korst? Dan is deze reverse sear varkenskotelet met appelcider-roomsaus, mosterd en tijm een absolute aanrader! Dankzij de trage garing in de oven blijft het vlees boterzacht, en door het kort af te bakken in een hete pan krijgt het een heerlijk goudbruin korstje. De appelcider-roomsaus met een vleugje graantjesmosterd en verse tijm zorgt voor een perfect evenwicht tussen fris, romig en hartig.



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 dikke Brasvar koteletten met been (2,5 cm dik)
- 1 komkommer
- 2 Granny Smith appels
- 50 gram Griekse yoghurt
- 1 koffielepel limoensap
- 2 sjalotjes
- 2 tenen look
- 250 ml room
- Dijonmosterd
- graantjesmosterd
- 300 ml appelcider
- 5 takjes verse tijm
- bakboter
- zonnebloemolie
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 120 graden.
2. Dep de koteletten droog en smeer ze in met de Dijonmosterd.
Kruid royaal met peper en zout.
3. Leg de koteletten op een bakpapier op een rooster in de oven en laat ze langzaam garen tot ze een kerntemperatuur van 60°C bereiken (ongeveer 45 minuten). Gebruik een kernthermometer, meten is weten! Draai ze na een half uurtje om.

4. Pel en snipper de sjalotjes en de tenen look fijn.
5. Smelt wat boter op een middelmatig vuur in een steelpan. Fruit de fijngesnipperde sjalot en look in de boter, laat ze niet bruin worden.
6. Voeg de appelcider toe en laat 3-5 minuten inkoken zodat de alcohol verdamppt.
7. Voeg nu de room, 1 eetlepel graantjesmosterd en de takjes verse tijm toe.
8. Laat de saus zachtjes inkoken, proef op het einde en kruid met peper en zout.
9. Ondertussen maken we het slaatje.
10. Snij de komkommer en de appels met schil in juliennes.
11. Doe de juliennes in een mengkom en meng er de koffielepel limoensap door. Doe er de yoghurt bij, meng alles goed.
12. Proef en kruid de sla met peper en zout.
13. Zet de salade opzij in de koelkast.
14. Neem een dikke koekenpan en wrijf deze in met wat zonnebloemolie. Verhit de pan op een hoog vuur.
15. Zodra de pan goed heet is, leg je de koteletten erin en bak je ze 30-45 seconden per kant tot ze een mooie goudbruine korst krijgen.
16. Haal de koteletten uit de pan en laat ze 5 minuten rusten.
17. Serveer samen met de mosterd-cidersaus en de frisse salade, heel lekker met kroketjes!

Smakelijk!