



Kotelet met mosterdsaus, gebakken krieltjes en boontjes

Bereidingstijd

30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram krielaardappeltjes (ongeschild)
500 gram groene boontjes
boter
peper en zout
3 eetlepels bieslook (fijngesneden)
4 koteletten
4 sjalotten
1 mosterd
2 deciliter kalfsfond
1 deciliter room

Bereidingswijze

- 1.** Kook de krieltjes in gezouten water en giet af.
- 2.** Maak de groene boontjes schoon en kook ze beetgaar in lichtgezouten water. Giet af en spoel onder ijskoud water.
- 3.** Smelt een klontje boter in een braadpan en bak hierin de (eventueel gehalveerde) krieltjes kort aan met de groene boontjes. Breng op smaak met peper, zout en fijngesneden bieslook. Hou warm.
- 4.** Smelt in een andere braadpan een flinke klont boter en bak hierin de koteletten 4 à 5 minuten per kant, samen met de gehalveerde sjalotten. Haal de koteletten uit de pan en voeg de mosterd toe aan de sjalotten. Roer goed en overgiet met de kalfsfond. Laat deze inkoken tot de helft en voeg de room toe. Laat opnieuw een beetje inkoken. Breng de saus eventueel nog op smaak met peper en zout.
- 5.** Serveer de gebakken aardappelen en boontjes met de kotelet en de mosterdsaus.