Varkenskoteletten met savooikool & roomsaus

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

2 eetlepels boter
4 varkenskoteletten
4 plakjes gerookt spek (fijngesneden)
1⁄2 savooikool
2 1⁄2 deciliter volle room
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Verhit de boter in een grote braadpan. Dep het vlees droog en breng aan beide kanten goed op smaak met peper en zout. Bak het vlees 3 à 5 minuten aan één kant en draai om. Laat nog 1 minuut bakken.**

2. **Haal het vlees uit de pan en bak nu in dezelfde pan het spek. Voeg de ui toe en laat zacht worden. Voeg de fijngesneden savooikool toe en roerbak gedurende 10 minuten, tot de kool is geslonken en lichtjes karamelliseert. Breng goed op smaak met peper en zout.**

3. **Voeg de room toe en roer goed. Laat de room even inkoken.**

4. **Schep alles in een vuurvaste schotel en leg de koteletten op de savooi. Zet 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.**