



## **Kotlet na Samoborski način**

*Kotelet als in Samobor*

4 varkenskoteletten zonder been (varkensfiletlapjes)  
vegeta  
aardappelen  
bloem  
4 tenen knoflook  
bladpeterselie  
zout en peper  
1 glas witte wijn  
1 tl. tomatenpuree  
2 dl. (runder)bouillon (of water en een blokje)  
oregano

Klop de filetlapjes tussen twee vellen plasticfolie uit. Knip de randen hier en daar een klein stukje in zodat het straks in de pan niet krom trekt. Kruid het vlees met een tl. vegeta. Leg het even opzij.

Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de aardappelen en snij ze in plakjes. Leg ze in een ingevette ovenschaal en kruid ze met zout en peper. Giet er een heel klein beetje water bij en zet het in de voorverwarmde oven, zo'n 45 minuten. Terwijl de aardappeltjes gaar worden maak je de knoflooktenen schoon en hak je ze fijn. Hak ook de peterselie.

Verhit wat olie in een pan. Haal het varkensvlees lichtjes door de bloem en bak de lapjes aan beide zijden snel aan. Strooi er de gehakte knoflook over en de peterselie. Giet er het glas wijn bij, een tl. tomatenpuree en 2 dl. bouillon (of water en een blokje). Breng het snel aan de kook, zet het vuur laag en laat het 20 minuutjes heel zachtjes stoven.

Na drie kwartier bakken haal je de aardappels uit de oven. Leg er de lapjes varkensvlees tussen. Giet er de saus overheen en zet het een kwartiertje terug in de oven.

Bestrooi de varkenskotelet Samobor met de aardappeltjes voor het serveren met oregano.