



Kotlet na Samoborski način

Kotelet als in Samobor

4 varkenskoteletten zonder been (varkensfiletlapjes)
4 tenen knoflook
bloem
1 glas witte wijn
vegeta
aardappelen
plantaardige olie
runderbouillon
bladpeterselie
zout en peper
cherrytomaten
oregano
1 dl. witte wijn
2 dl. koolzuurhoudend water

Klop het filetlapje 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 wat 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 en giet er het glas wijn bij en 2 dl. water. Breng het snel aan de kook. Doe er de bouillon bij, 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 kotelet Samobor met de aardappeltjes voor het serveren met oregano.