



Servië

Bela vešalica

Gegrilde varkenskotelet

1 varkenskotelet p.p.
olie
vegeta
zwarte peper

Snij het bot van de kotelet. Bot is een slechte warmtegeleider, dus als we de kotelet snel willen garen, dan kunnen we dat niet gebruiken. Dat botje hoeft niet weg: dat is heel lekkere smaakmaker in b.v. een zuurkoolschotel of een stevige soep, zoals deze bonensoep, of natuurlijk onze eigen Hollandse erwtensoep.

Klop het varkensvlees een beetje uit met een vleeshamer. Knip de randen hier en daar een heel klein stukje in, zodat ze straks op de grill niet kromtrekken. Smeer de steaks in met wat olie en kruid ze met vegeta en peper. Dek ze af en zet ze een nacht in de koelkast.

De volgende dag even op kamertemperatuur laten komen en dan op de hete grill in niet langer dan twee minuten per kant grillen, zodat het vlees zacht en wit blijft.

Serveer ze met ajvar, frietjes en een frisse salade.