



Saliekotelet met puree van radijsjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 bosje radijzen
olijfolie
8 aardappelen (middelgroot, 1 kg)
1 deciliter melk
boter
1 bosje kervel (of waterkers/tuinkers)
4 koteletten
1 bosje salie
6 sjalotten (geschild en gehalveerd)
1 eetlepel graantjesmosterd
250 ml lichte room

Bereidingswijze

- 1.** Was de radijzen en snij in kwartjes. Was ook het loof van de radijzen, stoof het kort in olijfolie en zet apart.
- 2.** Schil de aardappelen en breng aan de kook in lichtgezouten water. Kook ze gaar en giet af. Voeg de melk en twee eetlepels boter toe. Plet met een pureestamper.
- 3.** Voeg het loof van de radijzen en de fijngesneden kervel toe. Meng goed en breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Dep het vlees droog en breng aan beide kanten goed op smaak met peper en zout.
- 5.** Smelt een flinke klont boter in een braadpan en bak het vlees aan beide kanten goudbruin. Voeg de salie en de sjalotten toe. Laat met een deksel op de pan 10 minuten zachtjes garen. Voeg de graantjesmosterd en de lichte room toe. Laat de saus even inkoken.
- 6.** Serveer het vlees met de puree, de saus en de radijsjes.