

# • Varkenskoteletjes met picklesboter

## 4 personen

zout

- peper
  - ½ teen look
  - 1 el gehakte peterselie
  - 4 sneetjes pancetta
  - aardappelen
  - pickles
  - olijfolie
  - 100 g zachte boter
  - 2 varkenskotletten
- 
- gemengde sla

**Melk en solo**

## Bereiding

1. Kruid de kotletten aan beide kanten met peper en zout en bak ze, na het bakken een paar minuten onder zilverpapier laten rusten.
  2. Doe de zachte boter met de pickles en wat peper en zout in de cutter en mix alles glad.
  3. Kook de aardappelen. Plet de aardappelen met wat boter en de gehakte peterselie. Snijd de pancetta in reepjes, even opbakken en voeg die toe, samen met het halve teentje gehakte knoflook en peterselie. Kruid alles met peper en zout.
- Leg de kotelet op het bord, leg hier een bolletje picklesboter op, de puree en de gemengde sla.