Hoofdgerechten / Verenigde Staten

Geschroeide varkenskarbonades met appels, kool en mosterdpansaus

Dikke karbonades geschroeid tot een diepgouden korst en rustend tot ze blozen en sappig zijn, geserveerd met zure appels en kool, zacht geworden in het varkensvet en een pittige cider-mosterdpansaus, glanzend met boter.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1100 g Varkensribkoteletten met bot, ongeveer 2,5 cm dik
- ☐ 0 naar smaak Kosjer zout
- ☐ 0 naar smaak Zwarte peper, vers gemalen
- ☐ 15 ml Neutrale olie
- ☐ 400 g stevige, zoetzoete appels (zoals Honeycrisp of Pink Lady), zonder klokhuis en in partjes van 1 cm gesneden
- ☐ 300 g Groene kool, zonder klokhuis en in dunne plakjes
- ☐ 60 g Sjalot, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 180 ml Appelcider (ongefilterd, alcoholvrij)
- ☐ 120 ml Kippenbouillon, natriumarm
- ☐ 30 g Volkoren Dijon-mosterd
- ☐ 4 takjes Verse tijm
- ☐ 30 g Ongezouten boter, koud
- ☐ 1 theelepel appelciderazijn

Zo maak je het.

01 Dep de karbonades droog. Als er een dikke vetkap aanwezig is, snijd deze dan elke 2 à 3 cm door, zodat de karbonades niet gaan krullen. Kruid aan alle kanten royaal met ongeveer 1 1/2 theelepel koosjer zout en peper. Laat 10-15 minuten op kamertemperatuur staan terwijl je de appels, kool en sjalot snijdt.

02 Verhit de olie in een zware koekenpan van 30 cm (gietijzer of roestvrij staal) op middelhoog vuur tot deze net rookt. Leg de karbonades erin, druk ze lichtjes aan zodat ze volledig contact maken en schroei ze zonder te bewegen in 4 à 5 minuten dicht tot ze diepbruin zijn. Draai om, zet het vuur middelhoog en kook nog 3-5 minuten, draai indien nodig nog een keer, totdat een direct afleesbare thermometer die dichtbij het bot is geplaatst (niet raakt) een temperatuur van 60 °C aangeeft. Laat de karbonades de laatste minuut op de vetranden staan om ze mooi te laten worden. Breng over naar een bord en laat 5 minuten rusten; overdrachtswarmte brengt ze naar de USDA-veilige 145 ° F (63 ° C).

03 Giet alles behalve ongeveer 1 eetlepel vet uit de koekenpan. Voeg op middelhoog vuur de appelpartjes in een enkele laag toe en kook 2 minuten per kant tot ze gekarameliseerd zijn aan de randen. Voeg de sjalot, de kool en een snufje zout toe en kook al roerend 4 à 5 minuten tot de kool verwelkt en op de plekken bruin is, maar nog steeds een beetje beet heeft.

04 Giet de cider en de bouillon erbij, voeg de takjes tijm toe en schraap de gebruinde stukjes weg. Kook 4-5 minuten tot het tot ongeveer de helft is ingekookt. Zet het vuur laag, roer de mosterd en het resterende sap van de karbonades erdoor en roer er stuk voor stuk de koude boter door tot het glanst. Roer de ciderazijn erdoor, gooi de tijmstelen weg en breng op smaak. Leg de karbonades 30 seconden terug in de pan om ze op te warmen, schep er de saus over en serveer ze over de appels en de kool.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / pork-chops-apples-mustard-pan-sauce