

# Speenvarkencotelet met sinaasappelsaus, broccolimousse en gebakken aardappel met shii-take.



## Ingredienten

## Bereiding

Dit menu is voor 12 personen

### Benodigdheden :

- 14 st Speenvarkenkoteletten
- 4 st Sinaasappels
- 1 st Citroen.
- 2 borrel Cointreau
- 1 el Roze pepers op vocht
- 4 dl Kalfsfond
- 1 flesje Sinaasappelsap
- Boter
- Peper en zout
- 28 st Bospeentjes
- Verse Peterselie
- 5 st Grote aardappelen
- Olijfolie
- 100 g Ontbijtspek
- 1 tn Knoflook
- 2 st Sjalotjes
- 350 g Kleine shii-take
- Peper en zout
- 1 kg Broccoli
- 4 el Crème fraîche
- 6 el Gemalen parmezaanse kaas

1 l Bouillon  
Peper en zout

### **Bereidingswijze :**

Van de schil van een goed gewassen sinaasappel zestes trekken en deze blancheren. Van 2 sinaasappels segmenten snijden en van de andere het sap bewaren.

De speenvarkenkoteletten licht kruiden met peper en zout en aan beide kanten in boter vlug bruin braden en daarna op ovenschaal leggen.

Het braadvet uit de pan gieten en over het aanbaksel de cointreau gieten en deze flamberen.

Kalfsfond toevoegen en tot de gewenste dikte inkoken. Rode pepers, sinaasappelsap, sinaasappelschil en de segmenten toevoegen. Op smaak brengen met peper, zout en citroensap.

Indien nodig monteren met koude boter. Kook ondertussen de schoongemaakte bospeentjes beetgaar.

Schil de aardappelen, snij in kleine blokjes en doe ze in een pan met koud water. Droog ze goed af en bak ze in olijfolie samen met het kleingesneden ontbijtspek en het knoflookteentje mooi knapperig. Voeg halverwege de kleingesneden sjalotjes en de shii-take toe. Kruid met peper en zout. Kook de broccoli in 5 minuten in de bouillon beetgaar. Laat goed uitlekken en pureer vervolgens met de crème fraîche. Roer er de parmezaanse kaas door en breng stevig op smaak met peper en zout. Plaats voor het uitserveren de ovenplaat met de speenvarkenkoteletten 15 minuten in hete oven van 200°C, snij de koteletten eruit en laat nog even doorgaren in de oven.

### **Serveren**

Maak spiegeltje van saus op voorverwarmd bord en leg hierin het vlees.

Garneer met bolletje broccoli, gebakken aardappel en bospeentjes