**Gebakken varkenskoteletten met appels en een miso-cidersaus van Ainsley Harriott**

Nodig:

2 varkenskoteletten van 250 gram ieder, met bot en zwoerd

1 appel in 8 partjes gesneden

olie, om eventueel te besprenkelen

1 takje verse salie (of tijm)

125 ml droge cider

½ eetlepel witte misopasta

10 gram boter

zeezout

zwarte peper

½ middelgrote savooiekool, versnipperd

1 klein teentje knoflook, fijngehakt of fijngehakt

romige aardappelpuree om erbij te serveren

Bereiding:

Leg de koteletten op een plank en snijd met een scherp mes de korst eraf, zodat er een dun laagje vet op de koteletten blijft. Snijd de korst in 1-2 cm grote spekreepjes. Verhit een grote antiaanbakpan op middelhoog vuur en bak de spekjes 8-10 minuten tot ze knapperig zijn. Haal ze uit de pan, laat ze uitlekken op keukenpapier en breng ze op smaak met een beetje zout. Voeg indien nodig een klein beetje olie toe aan dezelfde pan. Voeg de appels toe en bak ze 3-4 minuten aan elke kant tot ze licht goudbruin maar nog stevig zijn. Leg ze op een bord en zet ze apart. Dep de koteletten droog en kruid beide kanten. Verhoog het vuur van de pan naar medium-hoog en houd de koteletten met de vette kant naar beneden vast met een tang om ze 3 minuten te schroeien. Leg de koteletten neer, voeg de salie toe en bak ze 3-4 minuten aan elke kant tot ze goudbruin zijn. Voeg 200 ml cider toe, verlaag het vuur en laat 6-8 minuten sudderen of tot de koteletten gaar zijn, afhankelijk van de dikte van je koteletten. Verhit een diepe koekenpan op middelhoog vuur en voeg een scheutje olie toe. Voeg de knoflook toe en bak 30 seconden tot het geurig is. Voeg de kool en een scheutje water toe en bak 2-3 minuten of tot het zacht is. Breng op smaak met zout en peper. Houd warm. Haal het varkensvlees uit de pan en leg het op een groot bord. Dek het losjes af en laat het een paar minuten rusten terwijl je de saus afmaakt. Verhoog het vuur van de pan naar medium-hoog en roer de resterende cider erdoor. Laat 3-4 minuten pruttelen tot het is ingekookt. Zet het vuur lager en voeg de miso en boter toe, roer een paar minuten tot het glad en gemengd is. Breng op smaak met peper, voeg de appels en eventuele overgebleven sappen van het varkensvlees toe aan de saus en laat het een minuut opwarmen. Schep de karbonades op borden, schep de appels en saus erover en serveer met de knapperige spekjes, groenten en een romige aardappelpuree.