**Varkenskoteletten met appels en salie van Jamie Oliver**

Nodig:

4 varkenskoteletten van 250 gram per stuk

zeezout

zwarte peper

olie

2 lekkere appels bv cox of braeburn, ongeschild en van klokhuis ontdaan en elk in 8 partjes gesneden

een klont boter

een handvol verse salieblaadjes

desgewenst 100 gr pittige kaas bv stilton of taleggio

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de varkenskoteletten op een plank en maak met een scherp mes 2 cm diepe insnijdingen langs de vette kant (waaieridee). Dat helpt om het vet er goed uit te laten bakken en maakt he vel krokant. Bestrooi de koteletten met zout en peper. Giet een flinke scheut olie in een hete pan. Leg je varkenskoteletten er voorzichtig in en bak ze in 2-3 minuten aan elke kant goudbruin. Trek als dat nodig is de kleien stukjes vet langs de randen uit elkaar, zodat ze niet aan elkaar kleven. Schep de koteletten wanneer ze bijna klaar zijn uit de pan en leg ze op een met olie ingevette bakplaat. Doe de partjes appel en een klont boter in de pan en bak de partjes appel goudbruin. Leg op elke kotelet 4 partjes appel. Meng je salieblaadjes met een beetje olijfolie en leg ze op de appelpartjes. Je kunt hier indien je dat lekker vindt nog een stukje stilton of taleggio op leggen. Zet de bakplaat 4-6 minuten in de oven, tot alles goudbruin en/of gesmolten is.

Serveertip: De koteletten smaken heerlijk met savooiekool met worcesterhiresuas en wat gekookte nieuwe aardappelen