



Hoofdgerechten

Koteletten in een bier-dragonmarinade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 koteletten
2 lookteentjes (geplet)
1 eetlepel dragon (gedroogde of verse)
3 eetlepels balsamico
1 donker bier (flesje, naar keuze)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de knoflook, dragon, balsamico en het bier tot een marinade en giet die over de koteletten. Laat het vlees minstens 1 uur afgedekt marineren in de koelkast. Haal het vlees uit de marinade, laat het op kamertemperatuur komen en borstel het in met olijfolie.

Bak de koteletten ongeveer 7 minuten per kant. Kruid ze pas daarna met peper en zout. Opdienen met een fris slaatje en een gepofte aardappel.



Aanbevolen door



Lekker
VAN BIJ
ONS.be