

Varkenskarbonade met salie Salsa



Gerecht voor 4 personen

Varkenskarbonade met salie Salsa

Verhit in een kleine pan ruim een halve centimeter olie. Zet het vuur op middel en voeg de salie blaadjes toe. (Als je de salie blaadjes gewassen hebt, zorg dat ze goed droog zijn, anders spat het alle kanten op). Wacht tot het sissen gestopt is en de blaadjes knapperig zijn. Haal ze er met de schuimspaan uit en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Meng in een kom de ui en azijn en laat 5 minuten staan. Klop de olie erdoor, de peterselie, bleekselderie, kappertjes en tijm. Breng op smaak met zout en peper.

Bak of grill de varkenskarbonades gaar in ongeveer een kwartiertje. Laat ze even rusten. Meng de salie blaadjes door de salsa en serveer. Lekker met gegrilde groente, rijst of aardappelen.

Smakelijk!