

GOED EN LEKKER

RECEPT

Costolette di Maiale al Rosmarino

Deze gegrilde varkenskoteletten zijn doordrenkt met de heerlijke smaak van rozemarijn en knoflook.

Ingrediënten:

- 4 varkenskoteletten
- Verse rozemarijnblaadjes
- 2 teentjes knoflook
- Extra vierge olijfolie
- Zout en peper naar smaak

Aantal personen: 4

Marineren: 20 minuten

Bereidingstijd: 10 minuten

Vorbereiding	
1.	Hak de rozemarijnblaadjes fijn
2.	Pel de knoflookteen en hak deze fijn
3.	Meng de verse rozemarijnblaadjes, fijngehakte knoflook, een scheutje extra vierge olijfolie, en zout en peper naar smaak in een kom. Marineer de koteletten gelijkmatig met dit mengsel en laat de smaken minstens 20 minuten intrekken.

Bereidingswijze	
1.	Haal de gemarineerde koteletten uit de marinade en leg ze op de grill. Gril de koteletten tot ze gaar zijn en een mooie grillstreep hebben, ongeveer 4-5 minuten per kant, afhankelijk van de dikte van de koteletten.
2.	Haal de koteletten van de grill en laat ze kort rusten voordat je ze serveert. Dit helpt de sappen gelijkmatig te verdelen en de koteletten extra sappig te maken.
3.	Serveer de heerlijke Costolette di Maiale al Rosmarino met geroosterde aardappelen, gegrilde groenten en een vleugje extra rozemarijn voor een finishing touch.