



Gevulde varkenskotelet “Orlof” van Julien.

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN:

2 varkenskoteletten • 2 sneden Fairebel-kaas • 2 sneden ham van Délices de la Sûre • 2 sjalotten • 200 g pasta • 15 cl bier van Brouwerij De Ranke • 1 doosje noten • 200 g champignons • 2 volledige eieren • 10 cl Fairebel-melk • 3 el bloem • 2 takjes dille • Zout • Peper • Piment d'Espelette • Ardense boter • Beurre des Chefs van Carlsbourg

Julien Lapraille is een bekende Waalse kok. Vroeger presenteerde hij het programma Top Chef. Vandaag bereidt hij gerechten op de zenders RTL-TV1 en BEL RTL en experimenteert hij met nieuwe hapjes bij nieuwsgierige fijnproevers thuis.

Julien heeft in heel België ervaring opgedaan. Na zijn studies in Namen werkte hij in verschillende vooraanstaande sterrenrestaurants. Hij keerde terug naar zijn wortels en opende een buurtwinkel in zijn thuisdorp Marbehan. Op zijn toonbank: lokale (fijne) vleeswaren, kazen, groenten, fijne kruiden en tal van andere Waalse lekkernijen. Op

die manier kwam hij automatisch uit bij de romige volle melk van Fairebel, een bedrijf dat als geen ander de Belgische landbouw ondersteunt. Julien is niet voor niks de kleinzoon van een landbouwer!



Volle melk waarvan het vetgehalte verschilt naargelang het seizoen en zachte kaas met grasmelk en zonder genetisch gemodificeerde organismen. Een 100% natuurlijk recept. En de landbouwers hebben er ook voordeel bij!

RECEPT

Breng een pot met water aan de kook. Voeg de pasta toe en laat koken tot de pasta gaar is. Laat uitlekken en houd warm in de pot.

Snijd het vlees doormidden en vouw het open. Kruid goed met peper en zout. Leg er de sneetjes kaas en rauwe ham in. Vouw het vlees terug dicht. Paneer het vlees als volgt: bloem, ei en melk. Draai uw cordon bleu vervolgens in de fijngehakte nootjes.

Laat een flinke klont boter smelten in een pan. Stoof de fijngehakte sjalotten aan. Blus af met het bier. Laat inkoken.

Ondertussen reinigt en snijdt u de champignons. Voeg toe aan de sjalotten. Giet de room erover. Laat indikken. Voeg de pasta toe. Meng alles en kruid naar smaak met zout, peper en Piment d'Espelette.

Leg de koteletten in een pan met geklaarde beurre des chefs van Carlsbourg. Bak ze goudbruin en zet ze indien nodig in de oven om ze verder te laten garen.

Leg de pasta aan de zijkant van het bord. Snijd het vlees eventueel in twee en werk af met enkele takjes verse dille om uw gerecht een frisse toets te geven.