



Kookweb.be

Gegratineerde koteletten.

Benodigdheden:

- 150 gram versgeraspte gruyère
- 1 ei
- 2 eetlepels room
- Vers geraspte nootmuskaat Boter
- Koteletten
- Zout
- Vers gemalen peper

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 250°. Klop in een kom het ei los met de kaas en de room.

Op smaak brengen met nootmuskaat, peper en zout. Verwarm de boter in een braadpan. Bestrooi het vlees met paprikapoeder en bak halfgaar in de boter. Leg de koteletten in een vuurvaste schotel. Bestrijk ze elk met het kaasmengsel. Bedruip ze met het bakvet. In de hete oven in ca. 15 min. gaar laten worden. Dezelfde bereidingswijze is ook geschikt voor kipfilet.

Recept rubriek: Vleesgerechten