

Maiale alla montanara, varkenskarbonade met romige paddenstoelen / Maiale alla montanara, pork chops with creamy mushrooms



De Boodschappen

2 schouder karbonades
75 ml Italiaanse olijfolie
200 gram baby asperges
1 sjalotje, fijn gehakt
175 gram paddestoelenmix
gemalen zeezout en zwarte peper
2 eetlepels slagroom
150 gram taleggio of roombrie
gebakken aardappels met
knoflook&rozemarijn

De recepten van de Italiaanse chef Gino D'Acampo zijn vaak eenvoudig te maken en erg lekker, dit ook.

Zo maak je maiale alla mantanara

Begin met het verhitten van de grillpan

Doe de olijfolie in een schaal, haal het vlees er aan beide kanten door.

Kruidt de karbonade, grill ze 4 minuten per kant in de hete grillpan.

Rol nu de asperges door dezelfde olijfolie.

Neem het vlees uit de pan en zet het even opzij.

Strooi zeezout en maal zwarte peper over de asperges.

Grill de asperges 5 minuten, tot ze beetbaar zijn.

Bak intussen het uitje zacht.

Kruidt en bak de paddenstoelen 3 minuten mee.

Voeg de room toe en laat het 1-2 minuten indikken.

Schep de paddestoelenmix op de karbonades.

Bedek het geheel met repen kaas en zet de grill aan.

Zet het gerecht in een braadslee 2 minuten onder de hete grill.

Bak de knoflook, bak de aardappelschijfjes erin en bestrooi ze met rozemarijn.

Leg de asperges kris kras op een bord, karbonade er op en aardappeltjes erbij.

Buon appetito!

Maiale alla montanara, varkenskarbonade met romige paddenstoelen / Maiale alla montanara, pork chops with creamy mushrooms



Shopping list

2 large pork chops
75ml Italian olive oil
200g baby asparagus
1 shallot, finely chopped
175g mixed mushrooms
grated sea salt and black pepper
2 tablespoons of double cream
150g Taleggio cheese or soft Brie
garlic & rosemary sautéed
potatoes

The recipes by Italian Chef Gino D'acampo are often simple to make and really delicious, like this one.

How to make maiale alla montanara

Start by heating the grill until it is very hot.

Pour the olive oil into a dish and coat the chops in it.

Season the chops and grill 4 minutes each side on a hot griddle.

Now coat the asparagus in the same olive oil.

Take the chops from the griddle, put on a plate and put them aside.

Season with sea salt and pepper and grill the asparagus in 5 minutes al dente.

In the meantime fry the onion soft.

Season & fry the mushrooms 3 minutes.

Add the cream and let it thicken for a minute or two.

Spoon the mushroom mixture over the chops.

Lay slices of cheese on top and turn on the grill.

In a baking tray place the chops 2 minutes under the hot grill.

Fry the garlic, sauté the potato slices in it and add rosemary.

Plate up the asparagus with the pork chops on top and potatoes on the side.

Buon appetito!