



Varkensvlees (vet)

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 15 minuten



Ingrediënten

- 1 stuk varkensvlees
- vleeskruiden
- knoflookpoeder
- peper, zout
- boter

Bereiding

Deze bereiding geldt de vettere soorten varkensvlees, Dat kan zowel vlees met bot (bijvoorbeeld een ribkarbonade) als vlees zonder bot (bijvoorbeeld een varkensribeye) zijn.

Vlees inwrijven met flink wat peper en, naar eigen wens en inzicht, vleeskruiden en knoflookpoeder. Doe er vlak voor het in de pan doen ook nog wat zout op. Boter in de pan en op hoog vuur boter bruin laten worden. Dan, vuur nog steeds hoog, het vlees erin. Vlees in beweging houden. Als beide zijden mooi bruin zijn vuur lager draaien en nog zo'n 3 minuten per kant verder laten garen.

De braadjus, eventueel met een of twee eetlepels water, goed door de pan roeren anders schenk je alleen het vet uit en blijft het lekkerste in de pan achter.

En Klaar is Kees
