



Geroosterde filetlapjes



4 personen



20 minutes

INGREDIËNTEN

- 1 knolselderij
- 2 peren
- 3 appels
- 8 varkensfiletlapjes
- zeezout en peper
- 1 pakje kookroom
- 2 el grove mosterd
- el honing
- 1 el tijmblaadjes

BEREIDING

1. Snijd 4 plakken van de knolselderij. Bestrijk ze met olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Rooster elke plak 4 minuten aan beide zijden.
2. Halveer de peren en snijd de appels in parten.
3. Bestrijk het fruit met olijfolie en grill ze totdat er mooie grillstrepen ontstaan.
4. Grill vervolgens de filetlapjes gedurende 3 minuten aan elke zijde. Breng ze op smaak met zout en peper.
5. Breng de kookroom aan de kook en voeg de mosterd en honing toe.
6. Laat het geheel zachtjes 4 minuten koken totdat er een dikke saus ontstaat.
7. Verdeel de geroosterde knolselderij, peer, appel en vlees over 4 borden. Schep de mosterdsaus eromheen en bestrooi het gerecht met tijmblaadjes. Eet smakelijk!