**Varkenskoteletjes met Quintine**

varkenskoteletjes

[bruine kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)   
mosterd

room

Quintine

bloem  
boter

witte balsamico

jeneverbessen

tijm

rozemarijn

peper & zout

Bak de varkenskoteletjes en zet ze afgedekt weg. Week de braadresten los met een scheutje Quintine en zeef. Doe de rest van het flesje erbij samen met de [**bruine kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm), geplette jeneverbessen, een takje verse tijm en rozemarijn. Breng aan de kook, voeg een lepel mosterd en een flesje room toe. Laat inkoken.

Breng de saus op smaak met een scheutje witte balsamico, peper en zout. Haal er de takjes en jeneverbessen uit. Los wat bloem op in water en bind daarmee de saus.

Het bord wordt hier afgewerkt met een schepje wortelpuree.