



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillede koteletter og kartoffelsalat med bladselleri og æble

Det skal du bruge

300 g kartofler, små
1 stilk bladselleri
½ stk æble
½ stk skalotteløg
½ pk dild, frisk
2 stk koteletter
½ pose tyrkisk kryddermix
1 pose aioli
50 g rucola salat
100 g cherrytomater

Det skal du selv have

olie ^b
olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill.
2. **Kartofler:** Del kartoflerne i kvarte og kog dem i 12-15 min. til de slipper, når man stikker i dem.
3. **Grøntsager:** Skyl og skær selleri i tynde skiver og æble i tern. Pil og hak skalotteløg fint. Skyl og hak dilden fint.
4. **Koteletter:** Krydr koteletterne med lidt salt og peber. **Grill:** Brun koteletterne af på direkte varme. Steg færdig på inddirekte varme ca. 10 min. i alt. Vend dem undervejs. Krydr med kryddermix mod slutningen af stegetiden. Lad kødet hvile indtil servering. **Pande:** Varm en stegepande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Steg kødet ca. 2-3 min. på hver side, så det lige er gennemstegt. Krydr med kryddermix mod slutningen af stegetiden. Lad kødet hvile indtil servering.
5. **Cremeret kartoffelsalat:** Bland grøntsagerne og kartoflerne sammen i en salatskål og vend aiolien i. Smag til med salt og peber.
6. **Anret:** Skyl rucola og cherrytomater og anret på tallerkner sammen med koteletter og kartoffelsalat. Dryp med lidt olivenolie, krydr salt og peber og servér.