



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Svinekoteletter med æblesalat og krydderkartofler

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
1/3+1/3 pose timian/rosmarin
blanding
2+1 tsk citronsaft
300 (450)* g koteletter
50 g salatmix napolitana
1 stk æble
1 stilk bladselleri
2 stk gulerødder

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Krydderkartofler:** Skær kartoflerne i halve og kom dem i en frysepose med den første del krydderi og citronsaft, 1 tsk olie og lidt salt og peber. Bland godt rundt og fordel dem på bagepapir på en bageplade. Bag midt i ovnen ca. 20 min.
3. Dup kødet med køkkenrulle og gnid det med Provence krydderi, salt og peber.
4. **Æblesalat:** Skyl salaten og lad den dryppe af. Skyl æble og bladselleri og skær i tynde skiver. Skræl gulerødderne og riv dem groft. Bland salat, æble, gulerod og selleri i en skål. Dryp citronsaft og 1 tsk olie over.
5. Varm olie op på en pande ved høj varme. Brun koteletterne 1 min. på hver side, skru ned til medium varme og steg videre 2 min. på hver side. Kødet må gerne være let rosa inden.
6. Hæld de ovnbagte kartofler i et fad og servér til koteletter og æblesalat.