



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

RetNemt kotelet i fad

Det skal du bruge

135 g basmatiris
100 g champignoner
½ bundt forårsløg
2 stk koteletter
1 tsk røget paprika
½ dåse hakkede tomater
1½ dl madlavningsfløde

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. Rens champignon og forårsløg og skær i skiver.
3. Varm en pande med lidt olie op til høj varme og brun koteletterne af. Læg dem på en tallerken, men vask ikke panden.
4. Steg champignon og forårsløg på samme pande 1-2 min. ved medium varme. Tilsæt paprika, tomat og fløde samt lidt salt og peber og rør rundt. Kom koteletterne tilbage på panden og stil den i ovnen i ca. 10 min. **TIP:** Hvis din pande ikke kan tåle at komme i ovnen, så kom det i et ovnfast fad.
5. Servér koteletter i fad med kogte ris.