



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Stegt svinekotelet i skysauce med timian/ostebagte kartofler

Kartofler

400 g kartofler, små

Salat

1 stk skoleagurk
1 stk tomat
50 g salatmix napolitana
½ spsk rød balsamico

Koteletter

½ pk timian, frisk
½ pose timian/rosmarin
blanding
2 stk koteletter

Timian/ostebagte kartofler

1 pk tanelli ost
½ stk citron
1 fed hvidløg
timian, frisk

Skysauce

⅓ pose hønsebouillon
½ spsk rød balsamico
½ spsk mel ^b
1-1½ dl vand ^b

Det skal du selv have

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

^b basisvare

- 1. Kartofler:** Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft). Læg kartoflerne på en bageplade med bagepapir. Vend dem med olivenolie, salt og peber. Bag kartoflerne øverst i ovnen ca. 20-25 min. til de er møre.
- 2. Salat:** Skyl agurk og tomat og skær i tern. Bland det med salatmix i en skål. Vend det med balsamico og lidt olivenolie.
- 3. Koteletter:** Skyl og pluk timian. Bland halvdelen med timian/rosmarin blandingen. Krydr koteletterne med krydderblanding, salt og lidt friskkværnet peber. Varm lidt olie op i på en stegepande. Steg koteletterne ca. 3 min. på hver side til kødet er gennemstegt. Læg dem på et fad, men hold panden i gang.
- 4. Timian/ostebagte kartofler:** Riv ost og citronskal fint. Bland det med presset hvidløg, resten af timian og lidt olivenolie i en skål. Tag kartoflerne ud af ovnen og knus dem let med bagsiden af en ske eller bunden af en kasserolle. Fordel osteblandningen over kartoflerne. Bag i ovnen i yderligere ca. 5 min.
- 5. Skysauce:** Drys mel på panden, tilsæt bouillon og rør vand i lidt af gangen. Kog op og lad det simre ca. 3 min. Smag til med balsamico. Læg kødet tilbage i panden og varm det op.
- 6. Servering:** Servér koteletter i skysauce med timian/ostebagte kartofler og salat.