



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Sennepstegt svinekotelet med smørstegt porre og estragonsauce

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
1 stk pastinak
1 stk porre
½ stk citron
½ pk estragon, frisk
1 dl letmælk
½ pose hønsebouillon
1 dl græsk yoghurt
2 stk koteletter
2 tsk sennep

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b
smør ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C
2. **Bagte rodfrugter:** Halvér kartoflerne. Skræl og skær pastinakkerne i mindre stykker. Læg begge dele på en bageplade med bagepapir. Bland med lidt olie, salt og peber. Bag i ovnen ca. 25 min. Vend rundt i det undervejs.
3. **Smørstegt porre:** Del porre på langs og skær i skiver på skrå. Skyl citronen og riv skallen fint. Varm en pande med ½ spsk smør og steg porrerne ca. 5 min. så de er møre men stadig har bid. Krydr med salt og peber og kom dem i en skål sammen med citronskal. Panden skal bruges igen.
4. **Estragonsauce:** Skyl estragon og pluk bladene af stilkene og hak dem fint. Smelt ½ spsk smør i en gryde og tilsæt ½ spsk mel og rør det godt sammen. Tilsæt mælk lidt efter lidt under omrøring. Tilsæt bouillon og lidt peber. Lad det småkoge i 4 min. mens du rører i det en gang imellem. Tag det fra varmen og rør græsk yoghurt og estragon i.
5. **Svinekoteletter:** Krydr koteletterne med salt og peber og smør dem med sennep. Varm panden op med lidt olie og smør. Steg koteletterne ved middel varme ca. 4 min. på hver side til de er gennemstegte.
6. **Servering:** Skær citron i både. Servér koteletterne med smørstegt porre, bagte rodfrugter, estragonsauce og citronbåde til.