



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Svinekotelet i cremet estragonsauce med ovnbagte grøntsager og kogte kartofler

Kartofler

400 g kartofler, små

Ovnbagte grøntsager

100 g champignoner

1 stk broccoli

1 stk gulerod

Citrusstegte koteletter i cremet estragonsauce

2 stk koteletter

½ pose citruskrydderi

1 bæger creme fraiche 38%

½ pk estragon, frisk

2 spsk vand ^b

Det skal du selv have

olie ^b

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 230°C (Varmluft).
2. **Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
3. **Ovnbagte grøntsager:** Rens og halvér svampene. Skær broccoli i buketter og skræl og skær stilken i stykker. Skræl gulerod og skær den i stave. Fordel grøntsagerne på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olie, salt og peber. Bag grøntsagerne midt i ovnen i 10-12 min.
4. **Citrusstegte koteletter i cremet estragonsauce:** Skyl og hak estragon groft. Varm en pande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Steg kødet i 3-4 min. på hver side til det er gennemstegt. Krydr med citruskrydderi mod slutningen af stegetiden og læg kødet på en tallerken. Kom creme fraiche og vand på panden, kog op og lad det småkoge i 2-3 min. Tilsæt estragon, smag til med salt og peber og læg kødet tilbage i panden.