



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Stegte koteletter med lun kartoffelsalat

Kartoffelsalat

400 g kartofler, små
½ stk rødløg
½ pose radiser
100 g sukkerærter
1 stk tomat
50 g salatblanding

Dressing

1½ spsk rød balsamico
½ spsk honning
1 spsk olivenolie ^b

Kotelet

2 stk koteletter

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Kartoffelsalat:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem. Skær rødløg og radiser i skiver. Skyl og halvér sukkerærter. Skyl tomat og skær i tern. Kom alle grøntsagerne i en salatskål sammen men salatmix.
- 2. Dressing:** Bland olivenolie, balsamico og honning i en skål. Smag til med lidt salt og friskkværnet sort peber.
- 3. Kartoffelsalat, fortsættelse:** Skær kartoflerne i mindre stykker og læg dem i salatskålen med grøntsagerne. Hæld dressing over og bland godt.
- 4. Kotelet:** Krydr koteletterne med salt og friskkværnet peber. Varm lidt olie op i en pande. Steg kødet ca. 3 min. på hver side til det er helt gennemstegt. Servér koteletter med lun kartoffelsalat.