



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Koteletter og cremet kartoffelsalat med bladselleri og æble

Det skal du bruge

400 g kartofler, medium
1 stilk bladselleri
½ stk æble
½ stk skalotteløg
½ pk dild, frisk
2 stk koteletter
½ pose tyrkisk kryddermix
1 pose aioli
30 g rucola salat
100 g cherrytomater

Det skal du selv have

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

^b basisvare

- 1. Kartofler:** Del kartoflerne i mindre stykker, så de er omtrent lige store. Kog dem i 10-15 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- 2. Grøntsager:** Skyl og skær selleri i tynde skiver og æble i tern. Pil og hak skalotteløg fint. Skyl og hak dilden fint.
- 3. Koteletter:** Krydr koteletterne med lidt salt og peber. Varm en stegepande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Steg kødet ca. 2 min. på hver side, så det lige er gennemstegt. Krydr med kryddermix mod slutningen af stegetiden. Lad kødet hvile indtil servering.
- 4. Cremet kartoffelsalat:** Bland grøntsagerne og kartoflerne sammen i en salatskål og vend aiolien i. Smag til med salt og peber.
- 5. Anret:** Skyl rucola og cherrytomater og anret på tallerkner sammen med koteletter og kartoffelsalat. Dryp med lidt olivenolie, krydr salt og peber og servér.