



Mexi-kotelet med chilirub og mexislaw

Det skal du bruge

200 g fuldkornspasta
½ stk spidskål
½ stk grøn peber
1 pose rosiner
½ stk lime
2 spsk mayonnaise
½ pose græskar- & solsikkekerner
1 pose mexico mix-krydderi
½ pose chiliflager
2 stk koteletter

Det skal du selv have

olie ^b
sukker ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Kom pasta i en mellemstor gryde med rigeligt letsaltet vand og kog 8-10 min. efter hvor al dente du ønsker den.
2. **Mexislaw:** Fjern de yderste blade på spidskålen, hvis de ikke er pæne og snit resten i fine strimler. Skyl og rens peberfrugten for kerner og skær den i små tern. Bland spidskål, peberfrugt og rosiner. Pres saft af lime og pisk sammen med mayonnaise og ½ tsk sukker. Smag til med salt og peber og vend med kålen.
3. **Chilirub:** Hak kernerne fint evt. i minihakker og bland med Mexico mix og chiliflager (undlad eller reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Læg rubben på en flad tallerken.
4. **Mexi-koteletter:** Vend koteletterne i rubben, så de er dækket over det hele. Varm lidt olie op på en (grill)pande ved middelhøj varme og steg koteletterne ca. 3-4 min. på hver side, så de er svagt rosa indeni. Så er de mest møre og saftige.
5. **Anret:** Bland mexislaw med pastaen eller servér det hver for sig. Dryp evt. lidt olie over pastaen, hvis den serveres alene.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.