



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Svinekoteletter med små ovnbagte kartofler

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
125 g cherrytomater
100 g babyspinat
1 spsk rød balsamico
2 stk koteletter
1 pose bearnaisesauce

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Ovnbagte kartofler:** Skyl kartoflerne og læg dem på en bageplade med bagepapir. Vend med lidt olie og krydr med salt og peber. Bag dem i ovnen 20-25 min. til de er møre.
3. **Ovnbagte grøntsager:** Skyl tomater og spinat. Halvér tomaterne og læg dem i et ovnfast fad. Bland balsamico med lidt olie, salt og peber og vend med tomaterne. Bag dem i ovnen i ca. 10 min. Bland spinaten i, når der er 3 min. tilbage af tilberedningstiden.
4. **Koteletter:** Varm en pande op med lidt olie og steg koteletterne ved middelhøj varme 3-4 min. på hver side til de er gennemstegte. Krydr med salt og peber.
5. **Bearnaise:** Kom saucen i en lille gryde og varm den op ved lav varme (Max 60°C) under omrøring. Kan også varmes emballagen i en gryde med vand 60°C i ca. 5 min.
6. Servér koteletter med bagte kartofler, tomater og bearnaisesauce.