



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING



# RetNemt kotelet i fad

## Det skal du bruge

400 g kartofler  
125 g champignoner  
½ bundt forårsløg  
2 stk koteletter  
1 tsk røget paprika  
½ dåse hakkede tomater  
1½ dl piskefløde

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft). Fordel kartoflerne på en bageplade med bagepapir. Vend med olie, salt og peber. Bag i ovnen i ca. 25 min.
- 2 Rens champignon og forårsløg og skær i skiver.
- 3 Varm en pande med lidt olie op til høj varme og brun koteletterne af. Læg dem på en tallerken, men vask ikke panden.
- 4 Steg champignon og forårsløg på samme pande 1-2 min. ved medium varme. Tilsæt paprika, tomat og fløde samt lidt salt og peber og rør rundt. Kom koteletterne tilbage på panden og stil den i ovnen i ca. 10 min. **TIP:** Hvis din pande ikke kan tåle at komme i ovnen, så kom det i et ovnfast fad.
- 5 Servér små bagte kartofler med koteletter i fad.

## Allergener

Laktose, Mælk

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

## Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.259 kj / 779 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	50,9 g
heraf mættede fedtsyrer	26,1 g
Kulhydrat	42,2 g
heraf sukkerarter	8,8 g
Protein	38,1 g
Salt	0,6 g
Kostfibre	6,2 g