



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svineschnitzel med syrlig rødkål, kokte poteter og sennepsdressing

Kokte poteter

350 g poteter

Sennepsdressing

150 g letrømme
1 pakke kryddermiks med sennep og dill

Svineschnitzler

75 g panering
300 g mager svinekam i skiver

🏠 1 stk egg
🏠 ½ dl hvetemel

Syrlig rødkål

300 g rødkål
🏠 2 ss eplesider-, rødvins- eller hvitvinseddik
🏠 1 ss sukker
🏠 4 ss vann

Til servering

1 stk sitron

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje
🏠 plastfolie (kan sløyfes)
🏠 smør

- 1 Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte (se tips).
- 2 Sennepsdressing:** Bland sammen letrømmen og kryddermiksen i en skål. Smak til sennepsdressing med salt og pepper.
- 3 Svineschnitzler:** Knekk 1 egg i en skål, og pisk det sammen med en gaffel. Fordel paneringen utover en tallerken, og ½ dl hvetemel utover en annen.
- 4 Svineschnitzler, fortsettelse:** Legg et lag med plastfolie utover kjøkkenbenken. Legg svineskivene over plastfolien, og dekk dem med et nytt lag med plastfolie. Bruk en kjevle til å banke kjøttet litt flatere. Krydre kjøttet med salt og pepper. Vend kjøttet først i hvetemelet, så i egget, og til slutt i paneringen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek de panerte svineschnitzlene i 2–3 minutter på hver side, eller til paneringen er sprø og kjøttet er gjennomstekt.
- 5 Syrlig rødkål:** Kutt rødkålen i stimler. Varm opp en stor stekepanne eller kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rødkålen i 2–3 minutter, til den er mør. Tilsett 2 ss eddik, 1 ss sukker og 4 ss vann. Stek den syrlige rødkålen i 2–3 minutter, til væsken har trukket inn i kålen. Smak til med salt.
- 6 Til servering:** Kutt sitronen i båter, og server båtene til retten.

Tips fra kokken: La være å skrelle potetene. Det er nemlig i skallet det meste av næringen sitter. Du kan også dele potetene i to for å korte ned på koketiden.