



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svineschnitzel med syrlig rødkål, kokte poteter og sennepsdressing

Kokte poteter

350 g poteter

Sennepsdressing

150 g lettrømme
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 lettrømmen 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.