

Sennepestegt kotelet m. svampesauce

Mandag 6. november 2023

Ingredienser

5 Koteletter

75 gr. Panko Rasp

2 spsk. Dijonsennep

Salt, peber

Rösti

3-4 Bagekartofler

1 tsk. Peber

2 løg

Sauce

250 gr. Brune Champignon

2½ dl Piskefløde

1 dl. hakket Basilikum

2 fed Hvidløg

1 løg

Salt, peber

Olie, smør til stegning

Fremgangsmåde

Rösti

Skræl og riv kartoflerne på den grove side af et rivejern - riv også løgene - kom begge dele i en skål og drys med 1 eller 2 tsk. fint salt. Vend det grundigt rundt og lad det trække i 10 min.

Nu skal væden vrides fra ved at knuge håndfulde i hænderne og presse så meget vand ud som muligt. Steg små eller store rösti på en god slip let pande i neutral olie.

Koteletter

Krydr koteletterne med salt og peber. Smør et tyndt lag Dijon på begge sider. Kom raspen i en flad tallerken og tryk koteletterne ned i raspen, så det sidder godt fast. Steg dem i 3-4 min. på begge sider på en pande i rigeligt fedtstof - ½ olie og ½ smør.

Svampesauce

Rens og skyl svampene grundigt. Skær dem i 3-4 mm tykke skiver. Rist dem af på en pande sammen med finthakket hvidløg og løg. Tilsæt fløde og kog igennem til saucen begynder at blive cremet.

Pluk basilikum og hak det fint - vend det i saucen og smag til med salt og peber.