

# Svinekoteletter med løgsauce, druer

## Mandag 15. september 2014

### Ingredienser

1 kg kartofler  
salt  
1 bundt persille  
4 svinekoteletter  
peber, salt  
olivenolie  
1 spsk. smør  
2 skalotteløg  
1 rødløg  
4 forårsløg  
2 dl cremefraiche 18% eller fløde  
Mad kulør  
150 g blå druer, uden sten  
150 g grønne druer, uden sten  
t tsk. dijon sennep

### **Fremgangsmåde**

Skrub kartoflerne og kog dem i letsaltet vand.

Dup kødet tørt, krydr med salt og peber og steg koteletterne i 1 spsk. olivenolie og lidt smør.

Først ved høj varme på begge sider, og færdige ved middelvarme, ca. 2-3 min. på begge sider.

Alternativt steg dem færdig i ovnen.

Skær løgene fint og steg disse bløde og blanke i 2 tsk. olivenolie.

Skær forårsløgene i skiver og bland dem i løgene.

Kom cremefraiche på panden og lad det koge op, så det bliver cremet.

Giv saucen lidt kulør.

Smag saucen til med salt, peber og dijonsennep.

Pluk druerne og kom dem ned i saucen og varm godt igennem.

Kom koteletterne i saucen og varm igennem. Anret koteletterne og servér kartoflerne med persilledrys.