

Koteletter i fad

Mandag 16. september 2019

Ingredienser

2 spsk. olivenolie
1 spsk. smør
4-6 stk. koteletter
1 tsk. Paprika
1 tsk. salt og peber

1 stk. løg
1 stk. porrer
1 fed hvidløg
1 tsk. tomatpure
1 dåse flåede tomater
250 gram champignon
1 spsk. frisk timian
2,5 dl piskefløde
10-12 cherrytomater
1 tsk. salt og peber
2 spsk. Citronsaft

1 håndfuld persille

Fremgangsmåde

Start med at rense og snitte alle grøntsager. Svits champignons i smør på en pande ved middel varme. Svits 1 tsk. tomatpure ved. Læg champignonerne til side i en skål til senere.

Svits løg, hvidløg og porrer i lidt olie i en pande. Krydr med salt og peber og timian. Stil til side.

Krydr koteletterne i paprika og salt og peber, steg dem i olivenolie og lidt smør på en brandvarm pande i ca. 1 minut på hver side. Læg dem efterfølgende i et ildfast fad.

Hæld fløde på panden/ gryde sammen med alle grøntsager og flåede tomater, krydr med salt og peber og citronsaft og lad det varme igennem i et par minutter inden det hældes over koteletterne i fadet. Fordel cherrytomaterne jævnt i fadet.

Stil fadet med koteletter i en forvarmet ovn på 200 grader i ca. 15-20 minutter.

Kog ris efter anvisning på posen.

Drys hakket persille over fadet med koteletter inden servering.