

Koteletter i fad

Mandag 24. januar 2022

Ingredienser

4 Koteletter
Lidt salt og peber
4 skiver bacon
1-2 stk. Portobello svamp
2 stk. Porre
1 stilk Rosmarin
1-2 stk. Tomat
1 spsk. Paprika
1 stk. Rødløg i skiver
1 dl. Hvidvin
1 dl. Vand og Kalvefond
1 dl. Tomatsovs
2 dl. Fløde
1 stk. Citron

Ris

1 dl pr. person

Fremgangsmåde.

Start med at krydre svinekoteletterne med salt og peber.
Steg tern af bacon af på panden sammen med koteletterne.
Hak rosmarinen og læg den på koteletterne
Læg koteletterne og bacon i et fad.

Steg rødløget.
Skær portobellosvampen i skiver og steg dem sammen med løget.
Skær porren i 2 cm tykke skiver, steg dem sammen med tomat skåret i skiver.
Krydr med paprika og tilsæt også hvidvin, vand, boullion og tomatsovs.
Lad det simre i fem minutter.
Tilsæt fløde og citronskal.

Hæld det over koteletterne og steg dem v. 200 grader 10-15 minutter afhængig af hvor meget i har stegt koteletterne på panden.

Risene koges efter anvisningen på posen