

# Koteletter i fad m. pikant ost og bacon

## Mandag 25. februar 2019

### Ingredienser

1 pk bacon i tern  
4 stk. fadkoteletter  
100 gr. champignons i skiver  
1 rød peberfrugt (skåret i tern)  
1 lille ds majs  
2 tsk. paprika  
1 tsk. chilipulver  
2½ dl madlavningsfløde  
1 bakke gul pikantost  
salt og peber

### Fremgangsmåde.

Steg baconern lysebrune og sprøde. Hæld dem i en sigte eller fedtsugende papir. Brun koteletterne på begge sider i en pande. Læg koteletterne i et ildfast fad og drys med salt og peber. Svits champignons på panden i et par minutter og tilsæt herefter peberfrugt og majs - sauter indtil grønsagerne har afgivet størstedelen af væden. Rør paprika og chilipulver ud i grønsagsblandingen og hæld derefter fløde og pikantost ved grønsagerne. Lad blandingen koge op, så fløden tykner og osten smelter. Smag til med salt og peber, men husk, at koteletterne også har fået salt og peber.

Hæld grønsager og sauce over koteletterne i fadet og bag i ovnen ved 200 grader i ca. 30 minutter til toppen er gylden.

Pynt fadet med de stegte baconern og evt. lidt friskhakked persille og server med kogte ris eller ristede kartofler og salat.