

Koteletter af bornholmergris med stegte kartofler og Blomkålssalat

Mandag 26. oktober 2015

Ingredienser

4 koteletter
Salt, peber
Olie og smør til stegning
2 små løg
2 spsk. Rødvinseddike
2 dl. Vand
Og lidt boullion

1 kilo kartofler
Olie, salt, peber, og paprika

½ blomkål
50 gr. Mandler
Revet parmesan
Lidt citronolie

Fremgangsmåde.

Koteletterne gives et slag med kødhammeren, eller Hånden.

Drys med salt og peber.

Brunes på begge sider og steges ved svag varme, til de er gennemstegte, men dog saftige.

Når koteletterne er knapt færdige, tilsættes de hakkede løg, rødvinseddike og bouillon. Koteletterne steges færdige anrettes på et fad og skyen hældes over.

Kartoflerne skrælles, skæres i skiver, vendes med olie, salt og peber og evt. lidt paprika.

Steges i ovnen v. 200 grader ca. 30 minutter, til de er sprøde.

Blomkålen skæres meget tyndt eller rives.

Mandlerne steges i soja på panden, pas på de ikke bliver sorte.

Afkøles inden de blandes med blomkålen og parmesanen.

Hæld 1-2 spsk. Citronolie på