

# Koteletter m. grønsager og knuste kartofler

Mandag 11.november 2024

## Ingredienser

4 koteletter, tykke svinekoteletter uden ben  
smør - til stegning  
4 fed hvidløg - hakkes fint  
3 kviste rosmarin - hakket  
salt og peber

## Tilbehør

1 stort løg - hakkes fint  
2 fed hvidløg - hakkes fint  
1 spiseskefuld smør - til stegning  
1 spiseskefuld hvidvinseddike  
1 deciliter hvidvin  
3 deciliter vand  
3 spiseskefulde kalvefond  
2 dl fløde  
300 gr. gulerødder - i mundrette stykker  
2 bundt forårsløg - i 4 centimeter lange stykker  
salt og peber

## Knuste kartofler

8-12 kartofler (gerne store kartofler – evt. bagekartofler)  
3 spsk. olivenolie  
50 gr. parmesan (friskrevet)  
1 bdt. frisk timian (tørret timian kan også bruges)  
salt  
Skrub kartoflerne – de skal ikke skrælles.  
Kog kartoflerne helt møre, hæld vandet fra og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Pres kartoflerne flade med bagsiden af en gaffel, et kartoffelmosjern eller lignende – det gør ikke noget, at de falder lidt fra hinanden.  
Pensl eller spray kartoflerne med olie og drys med friskrevet parmesan, timian og lidt salt. Bag kartoflerne i ovnen ved 200 grader varmluft i ca. 30 minutter, eller til de er gyldne og sprøde på toppen.

## Fremgangsmåde

Klargør alle grøntsager som anvist. Smelt smør ved en middel varme, og tilsæt løg og hvidløg. Lad det sautere et minuts tid.

Kom så hvidvinseddike ved, og lad det koge næsten væk. Derefter tilsættes hvidvin, som også koges ind, svarende til ca. halv mængde.

Tilsæt vand og tre spiseskefulde koncentreret kalvefond. Lad det koge ca. 10 minutter.

Derefter tilsættes fløden, og saucen småkoger yderligere ca. 5 minutter.

Med en stavblender blendes sovsen direkte i gryden.

Kom så gulerødder i, og lad dem simre i saucen i 8-10 minutter. Læg låg på gryden.

Når gulerødderne har simret i saucen i 8-10 minutter, kom forårsløg i. Vendes rundt og simrer til løgene er møre ikke slaskede. Smag til med salt og peber.

Steg koteletterne i smør på panden. Ved høj varme, og brun koteletterne grundigt på begge sider. Skru ned for varmen, og kom et par klatter smør mere på panden sammen med hvidløg og rosmarin. Steg koteletterne færdige i cirka 5 minutter på hver side, afhængige af hvor tykke de er. Øs løbende stegesky op over kødet, og krydr til sidst med friskkværnet peber.

Anret koteletter med tilbehør på fire lune tallerkner. Grønsager med sauce nederst. Koteletter skæres i tynde skiver, og anrettes ovenpå. Pynt evt. med en kvist rosmarin