



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Citronstegt kotelet med selleri-remoulade

Det skal du bruge

½ stk citron
½ stk rødløg
1 stk broccoli
100 g markchampignon
400 g kartofler, medium
1½ dl creme fraiche 18%
1 spsk dijon sennep
⅓ stk knoldselleri
½ stk æble
½ pose tyrkisk kryddermix
2 stk koteletter

Det skal du selv have

olie ^b
smør ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. Riv citronskal fint og pres saften i hver sin skål. Pil og skær løg i både. Del broccoli i buketter **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien.
3. **Ristede svampe:** Rens champignon og skær i kvarte. Steg dem på en tør pande 4-5 min. Tilsæt lidt smør det sidste min. af tilberedningstiden. Tag dem af varmen. Panden skal bruges igen.
4. **Bagte kartofler:** Skær kartoflerne i halve (eller kvarte) og bland med lidt olie, salt og peber. Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag i 15-20 min.
5. **Selleri-remoulade:** Bland creme fraiche med sennep og citronsaft. Skræl sellerien og riv den groft på et rivejern. Skyl æble, fjern kernehus og skær i tern. Bland begge dele i dressingen. Smag til med salt.
6. **Smørstegt broccoli:** Kom lidt smør på panden fra svampene og steg løg og broccoli 4-5 min. Smag til med salt og peber.
7. **Citronstegt kotelet:** Bland ½ spsk smør, citronskal og krydderi. Varm lidt olie op og steg koteletterne 3-5 min. på hver side. Kom smøret ved det sidste min. af stegetiden. Øs kryddersmørret godt over kødet og kom de stegte svampe ved.
8. Servér koteletter med stegte svampe, broccoli og løg, bagte kartofler og selleri-remoulade.