



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Svinekoteletter med persillesauce, krydderkartofler og æblesalat

Krydderkartofler

400 g kartofler, små
½ pose urte kryddermix
½ stk citron

Æblesalat

50 g salatmix napolitana
1 stilk bladselleri
1 stk æble
1 stk gulerod
½ stk citron
1 tsk olie ^b

Provence koteletter

2 stk koteletter
½ pose urte kryddermix

Persillesauce

½-1 pk bechamelsauce
1 pk kruspersille

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Krydderkartofler:** Skær kartoflerne i halve og læg dem på bagepapir på en bageplade. Vend kartoflerne med urte kryddermix, lidt salt, olie og citronsaft. Bag dem midt i ovnen ca. 20 min.
3. **Æblesalat:** Skyl salaten og lad den dryppe af. Skyl æble og bladselleri og skær i tynde skiver. Skræl gulerødderne og riv dem groft. Bland det hele i en skål og dryp citronsaft og olie over.
4. **Provence koteletter:** Dup kødet med køkkenrulle og gnid det med urte kryddermix, salt og peber. Varm olie op på en pande ved høj varme. Brun koteletterne 1 min. på hver side, skru ned til medium varme og steg videre 2 min. på hver side. Kødet må gerne være let rosa indeni.
5. **Persillesauce:** Hæld bechamelsauce i en kasserolle og kog op. Skyl og hak persillen fint og bland det i sovsen.
6. Servér koteletter og ovnbagte kartofler med persillesauce og æblesalat til.