



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Paprika-koteletter og kartoffelsalat med sur/sød broccoli

## Det skal du bruge

1 stk broccoli  
1 pose æbleeddike  
1½ spsk honning  
400 g kartofler, små  
1 pose paprika  
2 stk koteletter  
100 g slikærter (sugar snaps)  
½ stk rødløg  
½ pk dild, frisk  
2 spsk olivenolie <sup>b</sup>

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Sur/sød broccoli:** Skyl broccoli og del i buketter. Brug gerne stokken på broccolien også. Bland eddike, honning og olie og smag til med salt og peber. Vend sammen med broccoli og sæt på køl.
- 2. Kartofler:** Skær kartoflerne i mundrette stykker. Kog dem i letsaltet vand ca. 10 min.
- 3. Paprikamarinade:** Bland paprika med 2 spsk olie i en frysepose eller dyb tallerken. Kom koteletterne i og fordel marinade godt på dem. Lad det marinere indtil stegning.
- 4. Ærter:** Skyl ærterne og skær i mundrette stykker. Kog med kartoflerne det sidste minut. Hæld vandet fra og skyl kort i koldt vand.
- 5. Kartoffelsalat:** Pil løg og skær i tynde ringe. Hak dild groft. Bland det med kartofler, ærter og broccoli sammen med resten af sur/sød marinaden.
- 6. Paprika-koteletter:** Varm en pande op med lidt olie og steg koteletterne 2-3 min. på hver side.
- 7.** Servér koteletterne med kartoffelsalat.