



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Svinekoteletter med æblesalat og krydderkartofler

## Krydderkartofler

400 g kartofler, små  
½ pose timian/rosmarin  
blanding  
½ pose fennikel/peber mix  
2 tsk citronsaft  
1 tsk olie <sup>b</sup>

## Hvidløgsdressing

½-1 fed hvidløg  
1 bæger yoghurt naturel

## Æblesalat

50 g salatmix napolitana  
1 stk gulerod  
1 stk æble  
1 stilk bladselleri  
1 tsk citronsaft

## Koteletter

2 stk koteletter  
½ pose timian/rosmarin  
blanding

## Det skal du selv have

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

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Krydderkartofler:** Skær kartoflerne i halve og kom dem i en frysepose med begge krydderier (noget skal bruges senere), citronsaft, olie og lidt salt og peber. Bland godt rundt og fordel dem på bagepapir på en bageplade. Bag midt i ovnen ca. 20 min.
3. **Hvidløgsdressing:** Pil og pres hvidløg. Bland det i yoghurten og kryd med salt og peber. Lad det trække indtil servering.
4. **Æblesalat:** Skyl salaten og lad den dryppe af. Skyl æble og bladselleri og skær i tynde skiver. Skræl gulerødderne og riv dem groft. Bland salat, æble, gulerod og selleri i en skål. Dryp citronsaft over.
5. **Koteletter:** Dup kødet med køkkenrulle og krydr med timian/rosmarin, salt og peber. Varm lidt 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.
6. Servér koteletter med krydderkartofler, æblesalat og hvidløgsdressing at dryppe over.