



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Chuletas de cerdo, con salsa romesco – Svinekoteletter med grønnsaksris og romescosaus

## Romescosaus

1 stk rød paprika  
1 stk tomat  
2 stk hvitløksfedd  
1 pose skivede mandler  
1 pakke balsamicovinaigrette  
1 pakke røkt chilimix  
½ stk sitron

## Grønnsaksris

150 g risottoris  
1 stk gulrot  
1 stk rødløk  
150 g grønne bønner  
1 bunt bladpersille  
1 pakke grønnsaksbuljong  
½ stk sitron

## Svinekoteletter

300 g mager svinekam i skiver  
½ ss smør\* <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Romescosaus:** Skyll og del paprikaen og tomaten i grove biter. Fordel det i en ildfast form sammen med hvitløksfeddene (med skallet på), og ha over litt olje. Kutt sitronen i to, og legg halvdelene med snittsiden ned i formen. Stek det hele i ovnen i 25 minutter, til det er gyllent. Legg mandelskivene i formen de siste 2 minuttene av steketiden.
3. **Grønnsaksris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Skrell gulroten og løken, og skyll de grønne bønnene og persillen. Del bønnene i to, kutt gulroten i tynne skiver og finhakk løken. Grovhakk persillen.
4. **Svinekoteletter:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med salt og pepper, og stek det i 2–3 minutter på hver side. Ha ½ ss smør i stekepannen mot slutten av steketiden, og øs smøret over kjøttet.
5. **Grønnsaksris, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek løken i 2–3 minutter til den får litt farge, og ha i gulroten og de grønne bønnene. Stek det hele videre i 2–3 minutter. Ha den kokte risen i en serveringsbolle, og vend inn grønnsaksbuljongen, de stekte grønnsakene, persillen og saften fra den ene stekte sitronhalvdelen.
6. **Romescosaus, fortsettelse:** Ha de bakte grønnsakene og mandelskivene i et litermål, og skvis ut hvitløken fra skallet. Ha i balsamicovinaigretten, den røkte chilimixen og saften fra resten av sitronen, og kjør blandingen jevn med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.