



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
1 l vann ^B

Svinekoteletter

300 g mager svinekam i skiver
½ ss smør* ^B

olje ^Bsalt ^Bpepper ^B^B 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:** Kok opp omtrent 1 liter lettsaltet vann i en kjele. Kok risen i 10 minutter, og sil av vannet. Ha risen tilbake i kjelen, dekk med lokk og la risen dampe fra seg i 5 minutter. 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.