



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 ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b 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.