



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Chuletas de cerdo con salsa romesco - Svinekotelet med romesco sauce og grøntsagsris

Salsa romesco

1 stk rød peber
1 stk tomat
1 fed hvidløg
½ stk citron
½ pose mandelflager
½ pose balsamico vinaigrette
½ pose røget chili

Grøntsagsris

150 g risottoris
½ pose grønssagsbouillon
1 stk gulerod
½ pk grønne bønner
½ stk rødløg
1 pk bredbladet persille
citron
2½ dl vand ^b

Chuletas de cerdo - Svinekotelet

2 stk koteletter
½ spsk smør ^b

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Salsa romesco:** Skær peberfrugt og tomat i grove stykker. Læg det i et ovnfast fad sammen med hvidløgsfed (med skræl på) og dryp med lidt olie. Halvér citron og læg med skæresiden nedad i fadet. Bag i ovnen ca. 20 min. til peberfrugten begynder at blive sort. Strø mandelflager over og bag yderligere ca. 3 min.
3. **Grøntsagsris:** Kom risottoris, vand og bouillon i en kasserolle. Kog op ved høj varme, skru ned til lav varme og kog under låg ca. 15 min. til risene er bløde og vandet er kogt væk. Skræl gulerødder og skær i tynde skiver. Halvér bønnerne. Hak løg og persille groft.
4. **Chuletas de cerdo:** Varm en stegepande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Krydr koteletterne med salt og peber og steg ca. 2 min. på hver side til kødet har en jævn bruning. Kom smør på stegepanden mod slutningen af stegetiden og vend kødet rundt i det. Læg kødet i fadet med grøntsagerne og hæld det smeltede smør over, når der er 5 min. tilbage af grøntsagernes tilberedningstid.
5. **Grøntsagsris - fortsat:** Varm stegepanden til middelhøj varme og tilsæt evt. lidt mere olie. Steg løg ca. 2 min. til det får lidt farve. Tilsæt gulerødder og grønne bønner og steg yderligere ca. 3 min. Krydr med lidt salt og peber. Kom de kogte ris og persille i og vend sammen. Smag til med saft fra halvdelen af citronen.
6. **Romescosauce - fortsat:** Kom de bagte grøntsager og mandler i et blenderskål. Tag skrællen af hvidløget og kom i skålen sammen med balsamico, røget chili og saften fra resten af citronen. Blend med en stavblender til blandingen er glat. Smag til med salt.
7. Servér koteletterne på grønssagsris og romesco sauce til.