



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Svinekoteletter med små ovnbagte kartofler

### Det skal du bruge

400 g kartofler, små  
125 g cherrytomater  
100 g babyspinat  
1 spsk rød balsamico  
2 stk koteletter  
1 pose bearnaisesauce

### 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. **Ovnbagte kartofler:** Skyl kartoflerne og læg dem på en bageplade med bagepapir. Vend med lidt olie og krydr med salt og peber. Bag dem i ovnen 20-25 min. til de er møre.
3. **Ovnbagte grøntsager:** Skyl tomater og spinat. Halvér tomaterne og læg dem i et ovnfast fad. Bland balsamico med lidt olie, salt og peber og vend med tomaterne. Bag dem i ovnen i ca. 10 min. Bland spinaten i, når der er 3 min. tilbage af tilberedningstiden.
4. **Koteletter:** Varm en pande op med lidt olie og steg koteletterne ved middelhøj varme 3-4 min. på hver side til de er gennemstegte. Krydr med salt og peber.
5. **Bearnaise:** Kom saucen i en lille gryde og varm den op ved lav varme (Max 60°C) under omrøring. Kan også varmes emballagen i en gryde med vand 60°C i ca. 5 min.
6. Servér koteletter med bagte kartofler, tomater og bearnaisesauce.