



# BBQ-glaseret kotelet med honning/senneps-kartoffelsalat

## Det skal du bruge

400 g kartofler, medium  
 ½ stk citron  
 1 spsk sennep  
 ½ spsk honning  
 ½ pk purløg, frisk  
 ½ stk rødløg  
 ½ stk æble  
 ½ stk rød peber  
 1 dåse majserner  
 1 spsk æbleeddike  
 2 stk koteletter  
 1 pose bbq-sauce  
 ½ stk jalapeño, frisk

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
 peber <sup>b</sup>  
 olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede kødet på grill.
2. **Kartoffelsalat:** Halvér kartoflerne og kog i letsaltet vand 15-20 min. til de slipper, når man stikker i dem. Skyl kartoflerne i koldt vand. Del dem i mindre stykker og kom dem i skål. Pres saften af citronen og rør det med sennep, honning og bland med kartoflerne. Smag til med salt og peber. Skær/klip purløg fint og kom halvdelen i kartoffelsalaten.
3. **Majssalat:** Pil og hak rødløg fint. Skyl æblet og peberfrugt, skær begge i tern. Dræn majsene og kom dem i en skål sammen med rødløg, peberfrugt og æble. Vend det med æbleeddike og 1 spsk olie samt resten af purløget. Smag til med salt og peber.
4. **BBQ kotelet:** Krydr kødet med salt og peber på begge sider. **Grill:** Brun på direkte varme i ca. 2 min. på hver side. Læg kødet i en foliebakke, pensl med lidt barbecuesauce og steg videre på indirekte varme ca. 5-7 min. **Pande:** Varm en (grill)pande op med lidt olie. Steg koteletterne ved høj varme ca. 2 min. på hver side, skru ned og steg videre i 3-4 min. Pensl med barbecuesauce inden servering.
5. Skær chili i tynde skiver. Servér de grillede koteletter med resten af bbq-saucen til sammen med kartoffelsalat og majssalat. Drys med chili, hvis du ønsker det stærkt.

Billedet kan være anderledes end det fra opskriften.