



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Svinekoteletter med æblesalat og krydderkartofler

Krydderkartofler

400 g kartofler, små
½ pose timian/rosmarin
blanding
½ pose fennikel/peber mix
2 tsk citronsaft
1 tsk olie ^b

Hvidløgsdressing

½-1 fed hvidløg
1 bæger yoghurt naturel

Æblesalat

50 g salatmix napolitana
1 stk gulerod
1 stk æble
1 stilk bladselleri
1 tsk citronsaft

Koteletter

2 stk koteletter
½ pose timian/rosmarin
blanding

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Krydderkartofler:** Skær kartoflerne i halve og kom dem i en frysepose med begge krydderier (noget skal bruges senere), citronsaft, olie og lidt salt og peber. Bland godt rundt og fordel dem på bagepapir på en bageplade. Bag midt i ovnen ca. 20 min.
3. **Hvidløgsdressing:** Pil og pres hvidløg. Bland det i yoghurten og kryd med salt og peber. Lad det trække indtil servering.
4. **Æblesalat:** Skyl salaten og lad den dryppe af. Skyl æble og bladselleri og skær i tynde skiver. Skræl gulerødderne og riv dem groft. Bland salat, æble, gulerod og selleri i en skål. Dryp citronsaft over.
5. **Koteletter:** Dup kødet med køkkenrulle og krydr med timian/rosmarin, salt og peber. Varm lidt olie op på en pande ved høj varme. Brun koteletterne 1 min. på hver side, skru ned til medium varme og steg videre 2 min. på hver side. Kødet må gerne være let rosa indeni.
6. Servér koteletter med krydderkartofler, æblesalat og hvidløgsdressing at dryppe over.