



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Münchner schnitzel med ovnbagte kartofler og cremet gurkensalat med dild

Det skal du have

400 g kartofler, små
½ stk peberrod frisk
2 stk koteletter
1 spsk dijon sennep
1 stk æg
1 pose rasp
1 stk skalotteløg
½ pk dild, frisk
1 stk tomat
1 stk skoleagurk
1 spsk hvidvinseddike
1 dl creme fraiche 18%

Det skal du selv have

mel* ^b
salt ^b
peber ^b
smør ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Kartofler:** Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft). Halvér kartofler og fordel på en bageplade med bagepapir. Vend med olie, salt og peber. Bag i ovnen ca. 25 min.
- 2. Panering:** Skræl og riv peberrod fint. Bank koteletterne flade med en kødhammer. Smør dem på den ene side med sennep og drys med revet peberrod. Kom mel, æg og rasp i hver sin tallerken. Vend forsigtigt kødet først i mel, så i æg og til sidst i rasp. Sørg for at klappe raspen, så den sidder godt fast.
- 3. Münchner schnitzel:** Varm en stegepande op med en god sjat olie. Steg schnitzlerne ved middelhøj varme ca. 3-4 min. på hver side. Kom 3 spsk smør på panden det sidste min. af stegetiden. Krydr med salt og peber. Hæld det smeltede smør i en lille skål.
- 4. Gurkensalat:** Pil skalotteløg og skær i tynde skiver. Skyl tomat og skær i tern. Hak dilden. Skyl agurk og skær i skiver på ca. ½ cm. Bland det hele med hvidvinseddike og creme fraiche. Smag til med salt og peber.
- 5. Anret schnitzlerne og gurkensalat på tallerkener og spis med kartofler og smørsauce.**