



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Stegte koteletter med lun kartoffelsalat

## Kartoffelsalat

400 g kartofler, små  
½ stk rødløg  
½ pose radiser  
100 g sukkerærter  
1 stk tomat  
50 g salatblanding

## Dressing

1½ spsk rød balsamicoeddike  
½ spsk honning  
1 spsk olivenolie <sup>b</sup>

## Kotelet

2 stk koteletter

## Det skal du selv have

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

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Kartoffelsalat:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem. Skær rødløg og radiser i skiver. Skyl og halvér sukkerærter. Skyl tomat og skær i tern. Kom alle grøntsagerne i en salatskål sammen men salatmix.
- 2. Dressing:** Bland olivenolie, balsamico og honning i en skål. Smag til med lidt salt og friskkværnet sort peber.
- 3. Kartoffelsalat, fortsættelse:** Skær kartoflerne i mindre stykker og læg dem i salatskålen med grøntsagerne. Hæld dressingen over og bland godt.
- 4. Kotelet:** Krydr koteletterne med salt og friskkværnet peber. Varm lidt olie op i en pande. Steg kødet ca. 3 min. på hver side til det er helt gennemstegt. Servér koteletter med lun kartoffelsalat.