



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 30 - 40 min 👤 2 porsjoner

Svineschnitzel og potetkrem, servert med mynteerter og sjysaus med sprøstekte kapers

Potetkrem

350 g poteter
1½–2 dl lettmeik
🏠 1 ss smør*

Syrlig rødkål

300 g rødkål
🏠 3 ss eplesider-,
rødvins- eller
hvitvinseddik
🏠 2 ss sukker
🏠 4 ss vann

Svineschnitzler

2 stk egg
75 g panering
300 g mager svinekam i
skiver
🏠 1 dl hvetemel

Mynteerter

125 g grønne ertre
1 bunt mynte
🏠 1 ss smør*

Sprøstekte kapers og sjysaus

½–1 glass kapers
½–1 pose glutenfri
soyasaus
🏠 1 ss hvetemel
🏠 2 dl vann

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje
🏠 plastfolie (kan
sløyfes)
🏠 smør*

1 **Potetkrem:** Skrell potetene, og kok dem i 20–25 minutter.

2 **Syrlig rødkål:** Fjern det ytterste laget av kålen, og kutt den i strimler. Ha kålen i en bolle, og vend inn 3 ss eddik, 2 ss sukker og 4 ss vann. La den stå på benken fram til servering, men vend på den et par ganger.

3 **Svineschnitzler:** Knekk eggene i en skål, og pisk dem sammen med en gaffel. Fordel paneringen utover en tallerken, og 1 dl hvetemel utover en annen.

4 **Svineschnitzler, fortsettelse:** Legg et lag med plastfolie utover kjøkkenbenken. Legg svineskivene over plastfolien, og dekk dem med et nytt lag med plastfolie. Bruk en kjevle til å banke kjøttet litt flatere. Krydre med salt og pepper. Vend kjøttet først i melet, så i eggene, og til slutt i paneringen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek schnitzlene i 2–3 minutter på hver side, eller til paneringen er sprø og kjøttet er gjennomstekt. Legg kjøttet over på en tallerken.

5 **Mynteerter:** Skyll og finhakk mynten. Ha ertene i en liten kjele sammen med 1 ss smør. Varm opp på middels varme, og krydre med litt salt og pepper. Vend inn mynten rett før servering.

6 **Sprøstekte kapers og sjysaus:** Hell laken av kapersene, og tørk dem med litt kjøkkenpapir. Varm opp stekepannen fra punkt 4 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kapersene under omrøring i 3 minutter, eller til de er sprø. Legg dem over på en tallerken, og rør inn 1 ss mel i pannen. Tilsett 2 dl vann, kok opp, og la sausen småkoke i et par minutter. Smak til med soyasausen, og topp retten med kapersene.

7 **Potetkrem, fortsettelse:** Hell vannet av potetene når de er gjennomkokte, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med melken, litt og litt, mens du rører, til potetmosen har

* Du kan bytte ut ingrediensen smør med vegetarisk margarin med salt og pepper.