



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Krydderkotelet med svamperisotto

Det skal du bruge

1 pose grøntsagsbouillon
½ stk skalotteløg
100 g champignoner
150 g risottoris
100 g snittet grønkål
1 stk rødløg
2 stk koteletter
1 pose urte kryddermix
½ stk citron
2 pakker tanelli ost
1 pose grøn pesto

Det skal du have

salt ^b
smør ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 150°C (ikke Varmluft).
2. Opløs bouillon i 4 dl kogende vand i en gryde og kog op. Pil skalotteløg og hak det fint. Rens champignoner og del dem i kvarte.
3. **Risotto:** Varm en rummelig tykbundet gryde op til middelhøj varme med lidt olie. Steg svampe og løg i 3 min. Tilsæt risottoris og steg videre 1 min. Spæd til med bouillon lidt ad gangen under omrøring. Lad den småkoge i ca. 15 min. Husk at røre og spæde til undervejs.
4. **Grønkål:** Kom grønkålen på en bageplade, vend med ½ spsk olie og krydr med lidt salt og peber. Spred det ud i et jævnt lag og bag i 15-20 min. Vend det undervejs.
5. **Krydderkotelet:** Skræl rødløg og skær i skiver. Krydr kødet med salt og peber samt krydderiblanding. Varm en stegepande op med lidt olie. Steg koteletter og løg ved middelhøj varme i ca. 3 min. på hver side eller til de er gennemstegt. Tag panden af varmen og pres saft af ¼ citron over kødet.
6. **Mantecatura/afrunding:** Riv osten. Bland ost og ½ spsk smør i risottoen, når den er let al dente. Smag til med salt, peber og citronsaft. Spæd til med mere vand, hvis den bliver for tør.
7. Servér koteletterne med risotto og løg. Top retten med sprød grønkål og pesto.