



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Svinekoteletter med svampesauce à la Provencale

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
75 g slikærter (sugar snaps)
100 g markchampignon
100 g champignoner
½ stk skalotteløg
1 fed hvidløg
2 (3)* stk koteletter
1½ dl madlavningsfløde
1½ spsk sennep
½ pose urte kryddermix

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem. Kog slikærterne med de sidste 2 min. af kogetiden.
2. Rengør svampene og skær dem i ensartede stykker. Hak skalotteløg og hvidløg fint.
3. Varm olie på en stegepande og brun koteletterne 1 min. på hver side. Krydr med salt og peber under stegningen. Skru ned til middel varme og steg dem færdige ca. 2 min. på hver side. Tag kødet af panden og dæk med stanniol.
4. Svits skalotteløg og hvidløg på samme pande i 30 sek. og tilføj derefter svampene. Rist dem ved stærk varme i ca. 2 min. eller til de begynder at tage farve.
5. Rør fløde sammen med sennep og urte kryddermix og hæld blandingen over svampene. Lad den koge tyk og smag til med salt og peber.
6. Hæld saucen over kødet. Servér straks med tilbehøret.