



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

RetNemt kotelet i fad med champignon og peberfrugt

Det skal du bruge

135 g basmatiris
100 g champignoner
1 stk rød peber
½ bundt forårsløg
2 stk koteletter
1 tsk røget paprika
½ pose paprika
½ dåse hakkede tomater
1½ dl madlavningsfløde

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
3. Rens champignon og forårsløg og skær i skiver. Fri peberfrugt for kerner, og skær dem i tern.
4. Varm en pande med lidt olie op til høj varme og brun koteletterne af. Læg dem på en tallerken, men vask ikke panden.
5. Steg champignon, peberfrugt og forårsløg på samme pande 1-2 min. ved medium varme. Tilsæt røget paprika, paprika, tomat og fløde samt lidt salt og peber og rør rundt. Kom koteletterne tilbage på panden og stil den i ovnen i ca. 10 min. **TIP:** Hvis din pande ikke kan tåle at komme i ovnen, så kom det i et ovnfast fad.
6. Servér koteletter i fad med kogte ris.