

KOTELETTER I FAD

4 personer

10 g smør
4 svinekoteletter (ca. 500 g)
Friskkværnet peber

1 dåse hakket tomater
450 g champignoner i kvarte
1 finthakket løg (ca. 75 g)
125 g fintstrimlet kalkunbacon
1 pk. cocktailpølser
2 små knuste fed hvidløg
1 spsk. mel
1½ dl madlavningsfløde 18%
½ tsk. groft salt
¼ tsk. peber



Lad smørret blive gyldent i en sauterpande og brun koteletterne i ca. 1 min. på hver side. Tag dem af panden, læg dem i et ovnfast fad og drys med salt og peber. Fordel cocktailpølserne over koteletterne.

Svits champignoner, løg, bacon og hvidløg i ca. 3 min. Rør mel og ¼ dl af fløden sammen. Rør derefter resten af fløden i og kom det sammen med tomater, salt og peber i champignonblandingen. Bring saucen i kog og kog den ved jævn varme og under omrøring ca. 2 min. Hæld grønsagssaucen over koteletterne og steg dem midt i ovnen, ved 200° i ca. 25 min.