

Koteletter i fad

Opskrift til 4

Koteletter i fad er en klassiker. En rigtig nem hverdagsret som de fleste kan lide. Jeg elsker retter som disse, hvor de bare kan stå og passe sig selv. Koteletter i fad er virkelig nemt, da det netop bare kan stå i ovnen, uden man konstant skal holde øje eller røre rundt. Desuden elsker jeg kombinationen af grøntsager, kød og en form for sauce. Man får ligesom bare lidt forskellige smage og konsistensen i en ret.

Forberedelsestid

15 min

Tilberedelsestid

30 min

Samlet tid

45 min

Ingredienser

- 6-8 stykker svinekoteletter
- 2 tsk. salt + lidt peber
- 1 spsk. paprika
- 1 spsk. oregano
- 1 spsk. timian
- 1 broccoli (eller 1/2 hvis det bliver for meget)
- 1 peberfrugt
- 1 bakke champignon
- 2 porrer
- 3 små skalotteløg
- 1/2 liter fløde (piskefløde, madlavningsfløde eller kokosmælk)
- Serveres sammen med ris, ristet parmaskinke og friske krydderurter

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader, og sæt samtidig en gryde vand over på komfuret
2. Tag en dyb pande frem, og kom lidt olie herpå. Læg koteletterne på, drys med en smule af krydderierne (gem resten til saucen). Efter et par minutter vender du koteletterne og krydrer igen. De skal bare lige have et par minutter på hver side og stadig være rå inden i.
3. Tag koteletterne af og kom dem over i et stort ovnfast fad
4. Kom nu ris i gryden og lad dem koge en halv times tid (hvis du bruger grove ris). Hvide ris skal have lidt kortere tid
5. Rengør og klargør grøntsagerne, jeg hakkede bare det hele groft
6. Steg grøntsagerne på panden i 5 minutter, til de er let bløde
7. Kom den sidste del krydderi på og fløden, og lad det simre i 5 minutters tid
8. Kom det hen over kødet i fadet og giv det ca 20 minutter, imens risene står og koger
9. Når fadet er i ovnen, kan du riste bacon af på panden

10. Så er det ellers bare at mikse en perfekt anretning af grove ris, fadet i ovnen, det sprøde bacon og evt. lidt friske krydderurter