



Ausumgaard-svinekoteletter med confiterede løg, lun kartoffelsalat vendt med friske krydderurter og dijonsauce

Ingredienser

2 personer

2 stk. Ausumgaard-koteletter a 150 gr.
1/2 pk. smør
1 dl. sødmælk eller fløde
4 stk. små nye løg til confiteringen
2 stk. løg til saucen
2 stk. løg skæres i tynde skiver
½ kg nye kartofler
1 æble
1/8 bk. karse
1 håndfuld frisk persille
1 håndfuld purløg
3 fed hvidløg
4 stilke timian
2 spsk. hvidvinseddike
1 spsk. sukker
4 spsk. sennep
3 dl. olie
1 spsk. maizena
2 dl. boullion - høns
Salt og peber

Sådan gør du

Dijonsauce

Hak to løg og æblet fint, svits det kort med et fed hvidløg i olivenolien. Hæld hvidvinseddiken ved og kog ind. Boullion, timian og sennep tilsættes, og saucen koges igennem. Rør Maizena ud i fløden og hæld det saucen. Kog igennem et par minutter. Smag til med peber og evt. lidt salt.

Confiterede nye løg

4 nye løg pilles og halveres. En god skive smør, 1/2 l vand, 2 dl olie og 2 fed hvidløg koges op og løgene droppes i, gryden tages af blusset. Løgene skal nu stå og trække i ca. 30 min. Efter 30 min. fiskes de op og placeres på et stykke papir med snitflade nedad.

Varm kartoffelsalat

Skær kartoflerne i mindre tern. Kog dem møre i letsaltet vand. Hæld vandet fra. Skær 2 løg i skiver. Svits dem i fedtstoffet i en tykbundet gryde. Tilsæt 4 spsk. vand og lad det simre i ca. 5 min. Tilsæt eddike og evt. lidt vand og kog i et par min. Smag til med salt, peber, sukker og evt. mere eddike. Vend kartoflerne i løgene og varm godt igennem. Persillen og purløg hakkes, halvdelen vendes i, resten gemmes til den endelige anretning.

Koteletter

Samtidig med færdiggørelsen af kartoffelsalaten skal kødet steges på en varm pande med lidt olie og en lille klat smør. Steg kødet 3 - 4 min på hver side. Herefter krydres med salt og peber, og løgene placeres i fedtstoffet med snitfladen nedad. Panden trækkes fra blusset og hviler i ca. 6 min. Det må gerne vendes en enkelt gang.



Madlandet.dk