



Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

HØJREBS KOTTELETTER MED KARTOFELBÅDE I OVN

INGREDIENSER - 4 PERSONER

4 højrebs kotteletter
Salt og peber
1 bk. champinon
1½-2 løg (alt efter hvor store de er)
2 kg kartofler
Olie
Paprika, salt og peber

Salat: Kinakål, cherry tomater, agurk, gul peberfrugt, peanuts og rosiner

Dressing:

2 dl creme fraiche, 1½ tsk salt, ½ tsk peber, ½ tsk paprika eller grillkrydderi, 1 tsk sukker

TILBEREDNING

Kartoflerne renses godt og skæres i både. Koges i let saltet vand i 10 min., vandet hældes fra og kartoflerne smøres (eller kommes i en pose) med olie og krydderier. Kartoflerne skal i ovnen ved 200 grader i ca. 20 min eller til de er gyldne.

Champinon og løg renses og skæres i grove stykker (jeg skære løgene i skiver), svitses gylden på panden men en smule salt. Højrebs bøfferne steges i 5-10 minutter på hver side (alt efter om man er til rødt kød) krydres med salt og peber.

SALATEN: Grønsagerne renses og skæres i passende stykker.

DRESSINGEN: Alle ingredienser røres sammen og smages til.

TILBEHØR

Kan severes med en lækker bearnaisesovs.

INSENDET AF: MARIA SVENDSEN, THISTED

