

09. Koteletter med pikantsauce

Ingredienser

8 fadkoteletter
60 g chorizo
2 spsk. olivenolie + evt. lidt smør
2 løg
2 fed hvidløg
300 g champignon
2 røde peberfrugter
1 dåse hakkede tomater
4 spsk. tomatpuré
2 tsk. sød paprika
2 tsk. timian
2 dl fløde
200 g pikantost
Salt og peber
Ris eller kartofler
Rosenkål

Opskrift til 4 personer.

Krydr koteletterne med salt og peber. Kom koteletter og chorizo i små tern på pande med lidt olie og smør. Brun koteletterne i et halvt minut på begge sider. Sæt kødet til side på en tallerken.

Skær champignon i kvarte og peberfrugter i tynde strimler. Hak løg og hvidløg. Steg champignon, timian og løg sammen på panden ved høj varme i lidt olivenolie. Tilsæt hvidløg, peberfrugt og paprika, og derefter koteletter, chorizo, hakkede tomater, fløde og pikantost.

Lad saucen koge i 7-10 minutter hvorefter den smages til med salt og peber. Læg koteletter over i et smurt ovnfast fad og hæld saucen henover. Bages i en forvarmet ovn ved 175°C i 10-15 minutter.

Servér med ris eller kartoffelmos og kogte rosenkål.

