

Ingredienser:

2 fine svinekotelletter
2 dl kalvefond / bouillon
1-2 spsk. soya
1 tsk. timian
1 fed presset hvidløg
2-3 hele hvide peberkorn
1-2 løg i skiver
evt. friske forårsløg

Tilberedning:

1. Skær fedtet fra, og skær nogle hak i kanten af kotelletterne
2. Giv fond / bouillon en opkog med de øvrige ingredienser
3. Jævn evt. lidt med maizena
4. Læg kotelletterne i
5. Lad retten simre ved svag varme, under låg ca. 8 – 10 min.

Tilbehør:

Kogte kartoffelbåde og grøntsager
Som sauce anvender man den gode fond / bouillon ved kotelletterne

Kogte krydrede kotelletter

(2 personer)

