



HØVEDRET

Svinekoteletter på grøntsagsbund og bagte kartofler.

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 stk. *Svinekoteletter pænt store*
- 3 stk. *Porrer*
- 1 stk. *Pastinak eller persillerod*
- 2 stk. *Løg*
- 250 gr. *Champignon*
- ½ l. *Piskefløde*
- 2 tsk. *Maizena*
- 4 – 8 stk. *Bagekartofler (afh. af størrelse og sult)*
- 250 gr. *Creme fraiche*
- 200 gr. *Ostecreme*
- 200 gr. *Bacontern*
- Ca. 2 spsk.. *Mango chutney*

Fremgangsmåde: Vask kartoflerne og bag dem i ovnen i godt 1 time ved 200°. Krydr koteletter med salt og peber og brun dem på panden i lidt fedtstof, cirka 3 min. på hver side, læg dem til side. Rens porrer og kog dem i 10 min. i letsaltet vand. Skær dem i stykker på ca. 2-3 cm. og læg dem (endevis) i bunden af et smurt ildfast fad. Pil løgene og skær dem tern, rens pastinak og skær først i 1 cm. skiver og dernæst i 1 cm. tern. Giv begge dele en tur på panden i lidt fedtstof uden løgene tager farve, fordel blandingen ovenpå porrerne og læg koteletterne ovenpå (taglagt). Kog panden af med fløden irørt maizena og giv et opkog i et par minutter. Hæld fløden over koteletterne og sæt i »kartoffelovnen« i ca. 30 minutter. Steg bacontern på panden ikke for meget, kun lige så de tager lidt farve, tag dem af panden med en hulske. Champignonerne renses og deles i 4-6 stykker efter størrelse (ikke skiver, så ligner det noget fra en dåse), kom et par skefulde olie på panden (sammen med baconfedtet), 1 tsk. salt og steg champignonerne pænt brune. Når koteletterne har fået de 30 min. tages fadet ud og bacon drysses i midten henover koteletterne, champignoner lægges i en ring udenom, sæt fadet i ovnen igen i yderligere 20 min.

Bland cremefraiche og ostecreme, smag til med lidt og peber, bland mango chutney i (er der store stykker i så findel det, inden det blandes i). Skær en »rille« på langs i de bagte kartofler, klem dem lidt i begge ender og kom en skefuld fyld i, resten af fyldet i en skål, som supplement.