

Tirsdag:

Svinekotelet Pizzaiola med tomat, nye kartofler og bagte gulerødder

Bagte gulerødder

600 gr. gode, friske gulerødder (ikke for store/grove)
En håndfuld timian

1 stk. citron (gerne øko, da vi også bruger skrællen)
20 gr. smør
Salt og peber

Fremgangsmåde: Gulerødderne skrælles og flækkes på langs. Læg dem side om side, fordel smørret over gulerødderne og drys med friskhakket timian. Riv skallen af halvdelen af citronen og gem det til senere brug. Citronen presses og saften hældes over gulerødderne. Krydr med salt og peber og bag gulerødderne i 180 gr. varm ovn i ca. 15 -20 min. (efter størrelse). Gulerødderne drysses med citronskal og serveres.

Nye kartofler

1,5 kg. nye kartofler
Lidt salt

Fremgangsmåde: Skrub kartofler godt og kog dem møre i letsaltet vand (vær opmærksom på, at nye kartofler ikke kræver så lang kogetid). Når kartoflerne er kogt, tages halvdelen fra til i morgen.

Koteletter

Ca. 800 gr. svinekoteletter (4 store/8 små)
1 skalotteløg (i fine tern)
2 fed hvidløg (friskpresset + et ekstra til stegning)
4 store, modne tomater (i tern)

1 håndfuld friskhakkede urter (jeg bruger hvad jeg har, fx timian/persille/oregano)
50 gr. friskrevet parmesan
Evt. en håndfuld kapers
Lidt olie, evt. en klat smør

Fremgangsmåde: Koteletterne rides, hvis de har fedtkant (ellers kan de godt finde på at krølle op i siderne, så de ligner en skål, når man steger dem ☺). Varm en pande godt op og tilsæt olie og evt. en klat smør. Brun koteletterne godt af på begge sider – flæk evt. et hvidløg og lad det stege med sammen med dem. Krydder godt med salt og peber og læg dem i et ildfast fad. Tilsæt lidt ekstra olie på panden, fjern hvidløget, der var med under stegning og sauter løg og hvidløg af (de skal ikke tage farve). Nu tilsættes de friskhakkede tomater, der varmes rigtig godt igennem. Tilsæt friske krydderurter og evt. kapers. Kog godt igennem, smag til med salt og peber og fordel over koteletterne. Drys parmesan over og giv dem ca. 12-15 min i forvarmet ovn ved 180 grader.

