

Koteletter i sennepssauce

2 personer

- 600 gr. kartofler
- 30 gr. smør
- 2 svinekoteletter
- 1 tsk. havsalt
- 1 knsp. sort peber
- 150 gr. broccoli
- 50 gr. grønne ærter
- 2 tsk. grov sennep
- 1 tsk. dijonsennep
- 1 tsk. hvidt sukker
- 1 dl. svinebouillon
- 2 spsk. cremefraiche 18 %
- 1 tsk. maizena
- ½ dl. letmælk



Skræl kartoflerne og skær dem i tern. Kog dem til de er møre.

Smelt halvdelen af smørret i en pande. Krydr koteletterne med salt og peber og brun dem på begge sider. Skru ned til middel varme, og steg dem færdigt. Tag koteletterne op af panden, og lad dem hvile, mens saucen tilberedes.

Damp broccoli i en gryde med lidt vand under låg ca. 7 minutter. De sidste par minutter tilsættes ærterne.

Kom grov sennep, dijonsennep, sukker, bouillon og cremefraiche i panden, rør grundigt, og giv det et kort opkog. Bland maizena med en smule vand, og hæld det i saucen, som atter koges op.

Hæld vandet fra kartoflerne og tilsæt salt det resterende smør og mælk og pisk grundigt, til du har en cremet mos.

Server svinekoteletterne med kartoffelmosen, sennepssaucen og de dampede grøntsager.

God appetit!