



HOVEDRET

Skinkeschnitzel med grønrærter/gulerødder & bagte kartofferskiver

Ingredienser:	Antal personer: 4
8 stk. Skinkeschnitzler	
1 stk. Æg	
1 kop. Rasp	
1½ tsk. Salt	
½ tsk. Peber	
50 gr. Smør/margarine	
Ansjoser	
1 stk. Citron	
Kapers	
Revet peberrod	
-- --	
500 gr. Gulerødder	
400 gr. Ærter	
25 gr. Margarine	
2 spsk. Mel	
1 bdt. Persille	
1 stk. Bouillonterning (grønsag)	
-- --	
Ca. 400 gr.. Aspargeskartofler	

Fremgangsmåde: Pisk æg med en gaffel, på en tallerken. Tag en anden tallerken og bland rasp med salt og peber. Dyp de aftørrede schnitzler først i æg, dernæst i raspblandingen. Steg dem i lidt fedtstof på en pande, de skal ikke have mere end ca. 3 min. på hver side

Skær gulerødderne i tern. Kog gulerødderne i 3 dl letsaltet vand ca. 3 minutter, knus bouillonterningen i . Tilsæt ærterne og kog yderligere 2 minutter. Hæld grøntsagerne i en si. Hæld kogevandet tilbage i gryden. Rør blødt smør og mel sammen til en bolle. Kom den i grøntsagsvandet og lad den smelte ved svag varme uden omrøring. Rør sauce igennem og kog den et par minutter. Vend grøntsagerne i og smag til. Drys hakket persille over ved servering.

Rens kartoflerne (skal ikke skrælles) og skær dem i skiver ca. 5 mm. Kog den i max. 5 min. hæld dem i et dørslag. Når de er næsten tørre, kom dem i en plastpose sammen med 2 spsk. olie og 1-2 tsk. groft salt. Læg dem på en bageplade med bagepapir og giv dem en tur i ovnen (foroven) til de har den rigtige farve.

Servering: Læg en schnitzel på tallerkenen, læg en ansjos i en ring ovenpå, fyld lidt kapers i ringen, læg en skive citron ovenpå og drys med lidt peberrod, så det ser lidt festligt ud. De stuede ærter/gulerødder og de bagte kartoffelskiver gives som tilbehør.