



HOVEDRET

Nakkekoteletter i fad

Ingredienser:

Antal personer: 4

	4 stk.	Nakkekoteletter i pæn størrelse
	2 spsk.	Olie
	8 skiv.	Chorizo pølse tyndskåret
	50 gr..	Revet ost
	250 gr.	Champignon
	2 stk.	Løg
	2 stk.	Gulerødder
	2 stk.	Persillerod el. pastinak
	2 stk.	Peber rød
	1 tsk.	Timian tørret
	2 tsk.	Paprika
Sovs:	2 fed.	Hvidløg
	1 spsk.	Tomatconcentrat
	2 1/2 dl.	Mælk
	2 1/2 dl.	Madlavningsfløde
	1 dl.	Bouillon okse
	2 spsk.	Majsstivelse
		Salt, peber og kulør
	2 ps.	Ris
		Persille

Fremgangsmåde: Rens grønsagerne og skær dem i mindre stykker. Fordel dem i et ildfast fad og vend med olie, krydderier, salt og peber. Steg grønsagerne ved 200° i ca. 30 min. Pisk ingredienserne til sovsen sammen og hæld den over grønsagerne. Steg dem yderligere 15 min.

Krydr koteletterne med salt og peber. Varm olien på en pande og brun koteletterne et par minutter på begge sider. Læg dem og pølseskiverne på grønsagerne. Drys med ost og steg retten yderligere i ca. 15 min. Grønsagerne skal i alt stege ca. 1 time. Drys retten med persille, og servér kogte ris som tilbehør.

