



HØVEDRET

Nakkekoteletter i stanniol m. butterdej kartofler og gulerødder.

Ingredienser:

Antal personer: 4-5

4-5 stk.	Nakkekoteletter i pæn størrelse
500 gr.	Champignon
2 stk.	Løg
500 gr.	Gulerødder
200 gr.	Smør
	Olie til stegning Salt, peber

Butterdejkartofler:

1 pk.	Butterdej (færdiglavet)
Ca. 500 gr.	Kartofler
1 dl.	Fløde
50 gr.	Smør
1 stk.	Æg sammenpisket
1 tsk.	Muskatnød stødt

Fremgangsmåde: Koteletterne drysses med salt og peber, hæld et par spsk. olie på en pande, når olien er rigtig godt varm, brunes kødet hurtigt på begge sider, læg kødet til side. Rens og skær champignoner i mindre stykker, tilsæt 1 tsk. salt og steg dem i evt. lidt mere lidt olie på panden til vandet er fordampet. Skær løget, først i halve og derefter i ca. 3 mm skiver. Bland løgene med champignonerne når champignoner »smider« vandet og steg til løgene tager lidt farve. Smag blandingen til med måske lidt mere salt og peber.

Lav en pakke af stanniol, evt. 2 lag, til hver kotelet, læg koteletten på midten, fordel fyldet ovenpå og luk poserne så de er helt tætte, så væden ikke løber ud. Sættes i en 200° varm ovn i et ildfast fad og skal have ca. 45 min. i ovnen.

Butterdejkartofler: Kog kartoflerne sammen med gulerødderne. Når de er kogte, tages gulerødderne fra, (gem evt. 1 kop af kogevandet). Mos kartoflerne, kom smør, muskatnød og fløde i gryden og pisk det hele til en lind mos, er det for stift bruges lidt af kogevandet. Herefter smøres kartoffelmosen ud på den udrullede butterdej, levn en 3 cm. kant til limning m. sammenpisket æg. Butterdejen rulles herefter sammen til en pølse. Skær den i skiver og læg skiverne (»sneglene«) på en bageplade med bagepapir. Tryk dem lidt flade, pensl med resten af ægget. Bages ved 175° i ca. 30 minutter, eller indtil butterdejen er lysebrun.

Servering: 1 pakke til hver, butterdejkartofler og de kogte gulerødder som tilbehør, er der ikke væde nok i pakken bruges en klat smør som ekstra smørelse.