



HOVEDRET

Svinekoteletter m. sur og sød sauce.

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 stk. *Svinekoteletter (i mandestørrelse)*
 - 1 ds. *Ananas*
 - 1 ds. *Bambusskud*
 - 4 spsk. *Hvidvinseddike*
 - 3 spsk. *Sukker*
 - 2 spsk. *Soya*
 - ½ ltr. *Madlavningsfløde*
 - 1 ds. *Tomatkoncentrat*
 - 1 stk. *Peber rød*
 - 3 ps. *Ris*
 - 2 stk. *Løg (finthakket)*
 - 2 stk. *Gulerødder*
 - 1 kop *Rasp*
 - 1 stk. *Æg*
 - 2 dl. *Bouillon (grønsag)*
- Fedtstof til stegning, salt og peber*

Bland rasp med salt og peber, pisk æg ned en gaffel i en tallerken. Hæld raspen i en anden tallerken. Dyp koteletterne først i æg, dernæst i rasp. Vent med at stege dem, så de er klar og varme ved servering. Steg dem i lidt olie på en ret varm pande, et par minutter på hver side, skru ned for varmen og giv dem ca. 3 min. på hver side (afh. af tykkelse), giv dem ikke for meget, så bliver de tørre.

Flæk peberen i 4 dele, fjern frøstok og kerner, skær i max. 1 cm. strimler på tværs. Rens gulerødder og skær i skiver (5-10 mm.). Kom lidt olie på en pande og svits gulerødder i ca. 5 min., hæld løg ved og giv det hele 2 min. mere, hæld peberstykkerne i og giv 2 min. mere.

Kom bouillon i en gryde, tilsæt hvidvinseddike, soya, sukker, ananassaft, tomatkoncentrat, bambusskud (del dem hvis det er store stykker), bring i kog tilsæt de stegte grønsager, fløde og lad det simre i ca. 30 min. De sidste 10 min. tilsættes ananasskykkerne.

Ris koges i letsaltet vand, (se på pakken).

Servering: Koteletter på fad, saucen og ris i skåle.