
Marinerede koteletter - bagte kartofler i syrnet kål med frisk dild og peberrod

Det skal du bruge til 4 personer

- 1 bøtte reven peberrod
- 1 pakke marinerede koteletter
- 1 pakke små kartofler
- 1 bdt. dild
- 1 spidskål eller en pose snittet kål
- 2 dl kærnemælk
- 1 bæger hytteost
- 1 glas kapers
- 1 citron
- 1 dl hyldeblomstsaft

Sådan gør du

- Sæt marinerede koteletter i airfryer og tilbered ved 180 grader i 15 min.
- Kartofler halveres og bages ved 180 grader i 15 min.
- Krydres med salt og peber
- Kærnemælk vendes med hytteost, kapers, peberrod, salt, peber, citron og hyldeblomstsaft
- Herefter vendes spidskål (eller det snittede) de lune kartofler og frisk dild i kærnemælksblandingen.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen