Grillede svinekoteletter med urtemayo og grillede røde peberfrugter

Forfattere: Jonatan Leer
Kompetenceområder: Madlavning

Introduktion:
Med inspiration fra H.K.H. Prins Henriks sydfranske baggrund, har Jonatan Leer kreeret denne enkle servering. Bon appetit!

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Grillede svinekoteletter2.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Grillede svinekoteletter med urtemayo og grillede røde peberfrugter

Forfattere:
Jonatan Leer

Introduktion:

Med inspiration fra H.K.H. Prins Henriks sydfranske baggrund har Jonatan Leer kreeret denne enkle servering. Bon appetit!

Ingredienser til urtemayo:

1 æggeblomme
1 spsk. citronsaft
2 spsk. sennep
2-3 dl neutral olie
Masser af urter + finthakket persille + salt & peber.

Fremgangsmåde

1. Pisk æggeblomme med citron og sennep.
2. Kom olien i lidt efter lidt under piskning. Tilsæt 1 tsk. ad gangen og tilsæt først næste tsk. olie når oliedråberne er pisket ind i blandingen, og der ikke er spor efter olien på toppen. Når konsistensen er fast og cremet, er mayonnaisen klar til tilsmagning.
3. Smag til med urter og salt.



Ingredienser til grillede peberfrugter:

4 røde peberfrugter

Fremgangsmåde:

1. Grill peberfrugterne hele ved høj varme til de er bløde. De må gerne blive sorte i skallen.
2. Kom dem i skål og dæk med film.
3. Når de er kølet af, trækkes skallen af peberfrugten og kernerne fjernes.

Ingredienser til svinekoteletter:

Fire store svinekoteletter med skaft
Salt & peber
Hvidløg
Urter (fx timian, rosmarin, laurbær…)

Fremgangsmåde:

1. Krydr koteletterne med salt og peber.
2. Gnid dem med urter og presset hvidløg.
3. Grill dem ved høj varme i 4 minutter på hver side eller steg dem lige så længe i olivenolie på en pande.
4. Lad dem trække væk fra varmen i 5 minutter og servér med urtemayo og grillede røde peberfrugter.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv