

# Koteletter i fad m/ ananas

## Ingredienser:

4 flotte koteletter, 1 spsk. Olie, 1 løg, 1 gul peberfrugt, 1 grøn peberfrugt, 250 g champignon, 2 dl grøntsagsbouillon, 70 g tomatpuré, 1 ds flåede tomater, 1 tsk karry, 1 ds ananas i skiver, paprika, 1 dl fløde, Salt & peber efter smag og behag.



## Fremgangsmåde:

Hak løg og skær champignon i skiver og svits i lidt olie i en gryde.

Skær peberfrugterne i lange strimler og svits dem med.

Tilsæt løg, grøntsagsbouillon, tomatpuré, flåede tomater og paprika.

Lad retten småkoge i et par minutter. Tilsæt derefter fløden.

Sovsen koges igennem og smages til med salt og peber.

Svits koteletterne i olien på en pande med karry.

Læg dem i et smurt ovnfast fad med en skive ananas på hver og hæld sovsen over.

Retten bages i ovnen ved 200 grader i ca. 30 min.

Tilbehør: Ris eller salat og groft brød

Velbekomme!