



Nakkekotelet i øl m/ perlekorn

Nr. Onsild Slagtehus har i denne uge fokus på de studerende på SU og foreslår her en billig ret, som er lidt anderledes. Madsen har lånt opskriften i Meyers Kogebog; som slagteren snusfornuftig påpeger: "Der er jo ingen Grund til at opfinde den dybe tallerken én gang til"

Retten kan tilberedes på kun en pande og kan snildt laves til mange personer.

Ingredienser til 1 person

- 1 nakkekotelet
- 1/4 dl øl (Naturligvis en Bie's øl)
- 1 tsk. Tørret timian
- 2 spsk. Olie
- Salt og friskkværnet peber
- 1 majs-kolbe
- 50 g kogte perlekorn (perlebyg, perlerug, perlehvede)
- 1 tomat
- 1 løg

Sådan gør du

1. Pil bladene af majs-kolben, del den på midten, og skær majsene af med en kniv. Skær tomaten i tern. Pil løget, del det på midten og skær det i halve ringe
2. Krydr koteletten med salt. Kom den på en varm pande med olie og brun koteletten på begge sider. Den skal have en flot gyldenbrun stegeskorpe, så man får smagen af stegt gris og ikke kogt gris. Når koteletten har fået stegeskorpe, steges den færdig ved medium varme i ca. 2-3 minutter på hver side.
3. Rør øl, timian og peber sammen. Hæld øllet på panden, og lad det koge ind, så det sætter sig omkring koteletten. Læg koteletten på en tallerken.
4. Vask panden af.
5. Sæt panden tilbage på varmen, kom olie på. Kom majs og løg på panden, og rist det godt igennem. Tilsæt de kogte perlekorn og tomaten og vend rundt. Smag til med salt og peber.

Tip: Hvis du kommer forbi en busk med hyben, så tag endelig et par stykker med hjem. Befri dem for hybenfrø, skær dem i kvarte og kom dem i retten sammen med perlekorn og tomat.

Velbekomme!