



Nakkekoteletter m/ bacon, porre og kartofler

Slagter Madsen har ledt efter en let opskrift i sine kokebøger.

Til denne uge har ham fundet en helt simpel, men meget velsmagende ret med nakkekoteletter.

Svinenakken har med uret været et udskældt stykke kød på grund af sin fedtmarmorering.

Det er dog ubegrundet, for ved denne form for ovnstegning, steger fedtet ud og koteletterne

Bevarer deres saftighed og smag.

Slagter Madsen må dog erkende, selv om han nødigt vil, at det ikke er en slankeret.

Man kunne jo selvfølgelig udelade baconern og piskefløde, men som han trodsigt siger

–så bliver det en helt anden ret!!

Ingredienser:

- 4 stk. nakkekoteletter
- 1 spsk. Rapsolie
- 1 stk. porre
- 500 g kartofler
- 2 dl hønsebouillon
- 2 dl piskefløde
- 150 g bacon i tern
- Salt & Peber
- Persille - Hakket.

Fremgangsmåde:

Nakkekoteletterne brunes på en pande med lidt olie og krydres med salt og peber.

Porren renses og snittes i ringe, kartoflerne skrælles og skæres i tynde skiver.

Porre og kartofler blandes og kommes i et ildfast fad.

Hæld bouillon og fløde herved.

Læg de brunede koteletter på kartoflerne og porren, og sæt fadet i ovnen 35 minutter ved 185 grader.

Baconern steges sprøde på en pande, krydres med hakket persille og drysses over kartoflerne.

Retten serveres med en skål grøn salat.

Velbekomme!