



Madsens Svinekoteletter m/ Sensommerens blommer

Slagter Madsen nyder ofte en svinekotelet, og når det sker, skal det selvfølgelig være en Gammeldaws én med skaft. Også denne gang har slagteren valgt en spændende og lidt anderledes opskrift. Prøv den og giv Madsen ret i, at blommer kombineret med svinekød smager aldeles godt og ser samtidig smukt ud. Synet er halvdelen af smagen, påstår Slagter Madsen.

Ingredienser: (4 personer)

- 4 svinekoteletter m/ skaft
- 500 g blommer
- 2 skalotteløg eller 1 alm. Løg
- 1 fed hvidløg
- 3 spsk. Balsamico
- Smør og olie til stegning
- Salt og sort peber

Fremgangsmåde:

1. tag koteletterne ud af køleskabet 1 time før de skal steges, så de er tempererede. Krydr dem med salt og friskkværnet peber og steg dem på en pande med olie og smør i ca. 6-7 minutter på hver side, afhængig af størrelse.
2. Halver blommerne og fjern stenene. Snit løg i strimler og snit hvidløg i tynde skiver.
3. Når koteletterne er færdige, tages de op af panden og holdes varme i et fad i ovnen (fx ved 70 g.)
4. Kom hvidløg og løg i panden med fedt og saft fra koteletterne og steg det til løgene bliver klare. Tilsæt de halve blommer og balsamico og lad det simre i et par minutter til blommerne bliver bløde. Uden at de koger helt ud. Smag om der evt. skal mere balsamico eller evt. lidt sukker i, hvis det er for syrligt.
Husk at eftersmage med salt og friskkværnet peber, hvis det er nødvendigt.
5. Server koteletterne med blommerne over og spis kartofler, kartoffelmos eller en cremet pasta til.

VELBEKOMME!!