



Nakkekoteletter



m/ Sennepssauce

Ingredienser :

- 4 nakkekoteletter
- 2 mellemstore løg
- 40 g smør / margarine
- 1 spsk hvidvinseddike el 1 dl hvidvin
- 2-3 dl bouillon
- 2 tsk lys kryddersennep
- 2 spsk hakket frisk estragon (el. 1 tsk tørret)
- Salt & Peber, evt. jævning



Tilberedning:

Varm ovnen op til 180 gr.

Brun koteletterne let gyldne på panden, og fordel dem i et ovnfast fad. Svits løgene til de er klare, og læg dem ved koteletterne.

Hæld fedtstoffet fra panden og kog den af med bouillon.

Smag skyen til med hvidvin / eddike, sennep, estragon, salt & peber.

Jævn den let med maizena og evt. lidt fløde eller creme fraiche.

Hæld saucen over koteletterne og lad dem stege færdig i ovnen i ca. 30 min.

Varm grønerterne i fadet de sidste 5 min.

Server retten med grønerterne og løse ris, evt. iblandet lidt rosiner.

Velkomme!!