

Madlavning 13-03-2014

Menu:

Koteletter med top af bagt kartoffelmos

Kaperssovs

Varme ærter med løg

Koteletter med top af bagt kartoffelmos

20 store koteletter, bankes ud

Olie/smør

Salt, peber, rasp, hvedemel

æg

Koteletterne bankes flade, vendes i mel tilsat krydderier. Derefter vendes de i æg og til sidst i rasp.

Forsteg koteletterne i fedtstof på panden.

Kartoffelmos:

6 kg kartofler skrællede, koges møre uden salt

350 g smør

6 æg

2 pottes persille, hakket

400 g bacon, ristet sprødt

500 g løg, tern, stegt blødt

200 g revet ost

Salt, peber

Kartoflerne moses og røres med smør.

Tilsæt æg, persille, løg og bacon.

Derefter tilsættes salt og peber.

Sprøjt kartoffelmosen på koteletterne eller fordel det med en ske.

Drys med ost.

Læg koteletterne i fad/bradepander og steg dem færdige i ovnen.

180 -200 grader til mosen er gylden og

koteletterne er møre.

Resten af mosen gratineres i ovnen i fad.

Kaperssovs::

150 g smør

150 g hvedemel

1 liter mælk/ eller noget er fløde

½ flaske hvidvin

Kapers, eddike, sukker, salt, peber

Evt. fond eller hønsesuppe

Smelt smørret og tilsæt melet og bag det godt sammen.

Tag gryden fra varmen et par minutter.

Tilsæt mælken og pisk sovsen sammen.

Varm sovsen og tilsæt vin, eddike, kapers etc.

Kog sovsen igennem og smag til.

Varme ærter med løg

1,2 kg ærter fine, 2 poser

200 g bacon

1,5 kg løg

1 potte persille

Fedtstof til stegning

Bacon steges sprødt og lægges til afdrypning

Løgbåde steges møre.

Ærterne varmes i kogende vand.

Smid vandet væk.

Tilsæt løg, bacon og persille, smag til med salt og peber.