

Marinerede Nakkekoteletter med Nye Kartoffler og Grøn Salat

Tilberedelsestid: ca. 35 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
4 stk	Nakkekoteletter
1000 g	Kartofler, øko
1 stk	Citron - økologisk
1 stk	Iceberg salat
2 stk	Tomater
2 stk	Gulerødder, øko (stk)
1 tsk	Spidskommen
1 fed	Hvidløg
	DET SKAL DU SELV HAVE
50 g	Smør (g)
8 spsk	Olivenolie til dressing
8 spsk	Olivenolie til marinade
	Salt & Peber

Tilberedning:

1. KARTOFLER

Vask/skrab kartofler og kog dem i vand tilsat salt i ca. 8-10 minutter.

Når kartoflerne er møre hældes vandet fra. Tilsæt smør og lad det smelte. Drys med lidt salt og server varme.

2. NAKKEKOTELETTER

Pil hvidløg. Bland olivenolie, spidskommen, salt og peber i en skål. Vend nakkekoteletterne sammen med marinaden og lad dem trække i 5-10 minutter. Grill eller steg dem på en pande i ca. 4 minutter på hver side. Lad koteletterne hvile i 5 minutter før servering.

3. SALAT

Vask salat, citron, gulerødder og tomat.

Lav en let salat ved at snitte salaten, skære gulerødder i tynde strimler med kartoffelskræller og tomaten i tern.

Vend den sammen med en dressing af olivenolie, citronsaft, salt og peber.

4. SERVÉR

Servér nakkekotelet med smørkartofler og salat.

Velbekomme.