



Open-faced sandwich med gris og brombær



2 personer



45 minutter



September 2024

Ingredienser:

- 2 koteletter på skaft á 300 gr/stk
- 2 store skiver brød (fx grydebrødet)
- 2 fed hvidløg
- smagsneutral olie
- smør
- salt/peber

Spidskålsslaw:

- 200 gr spidskål
- 0,5 dl frisk dild
- 1 spsk honning
- 4 spsk smagsneutral olie
- 1 spsk hvidvinseddike
- salt/peber

Brombær chutney:

- 125 gr friske brombær
- 1 rød løg
- 1 spsk citronsaft
- 4 spsk vand
- 50 gr sukker
- 2 laurbærblade
- salt/peber

Jævning:

- 1 tsk kartoffelmel
- 2 spsk koldt vand

Brombær chutney: Skyl brombær, halvér dem på midten. Hak løg i fine tern og kom alle ingredienser i en gryde. Det skal kun have et opkog i 5 minutter, til sukkeret er opløst, hvorefter du fjerner skum fra overfladen med en ske, og du fjerner laurbærblade. Tag gryden af varmen og bland vand med kartoffelmel til det er rørt ud. Vend det i din chutney og fortsæt med at røre. Det tykner nu en smule. Sæt på køl.

Kød: Tag koteletter ud 1 time før, du steger, så de ikke er kolde fra køl. Start med at tørre dem med køkkenrulle og giv dem så en god omgang salt og peber. Lad dem så hvile til du skal bruge dem. Knus hvidløg og bland i 4 spsk smagsneutral olie. Gnub dine koteletter med blandingen og drys godt med salt og peber.

Stegning: 1 minut på hver side ved høj varme. Skru ned og giv dem 6-7 minutter på hver side med en klat smør. Kerntemperatur: 75 grader.

Spidskålsslaw: Det er vigtigt at spidskål er fint/tyndt skåret. Hak dild groft. Vend alle ingredienserne sammen i en skål, og lad trække på køl.

Rist brødet, fordel spidskålsslaw ovenpå. Skær kotelet i skiver og fordel ovenpå. Slut af med at fordele brombær chutney, dild og persille på toppen.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

