



Mama
Brown

Gris på skaft med stegte ris



2 personer



40 minutter



Marts 2026

Ingredienser:

- 2 svinekoteletter á 300 gr på skaft
- smør
- olivenolie
- 2 fed hvidløg

Stegte ris:

- 100 gr ris
- 100 gr ærter
- 100 gr majs
- 2 spsk soya
- 1 spsk fishsauce
- salt/peber

Chimichurri:

- 2 dl bredbladet persille, hakket
- 0,5 dl purløg, hakket
- 1 tsch chiliflager, tørret
- 1 skalotteløg, hakket
- 1 spsk hvidvinseddike
- 1 dl olivenolie
- salt/peber
- 1 fed hvidløg, hakket

How to:

Chimichurri: Hak alle ingredienser til din chimichurri, tilsæt olivenolie og sæt den på køl, så den kan trække så længe som muligt.

Kog ris efter anvisningen på pakken. Når de er klar, tilsætter du soya, fishsauce, ærter og majs, imens gryden stadig er på varmen. Få dem stegt godt igennem.

Kød: Sørg for at tage kødet ud 1 times tid før, så det ikke er koldt direkte fra køleskabet. Giv dine koteletter salt/peber og giv dem 3 minutter pr. side på panden i smør, olie og et par fed hvidløg, til de er brunet af. Læg dem i ildfast fad og kom dem i ovnen, i 25 minutter, ved 180 grader varmluft.

Anret: Skær ben af koteletterne, skær i mundrette stykker, og anret dem oven på de stegte ris. Top af med den iskolde, smagfulde chimichurri direkte fra køleskabet.

Velbekomme & skål!



Find flere opskrifter fra Mama Brown
på Instagram @mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

