

Koteletter med sennep og bacon

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Koteletterne krydres med salt og peber. Læg 2 skiver bacon om hver kotelet. Lad margarinen blive gylden på en pande ved god varme. Brun koteletterne 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme. Rør sennep og honning sammen og smør halvdelen af blandingen på koteletterne. Vend dem og steg i 6-7 minutter. Smør resten af senneps-blandingens på den anden side og steg i 6-7 minutter til kødet er gennemstegt. Tilsæt ½ dl vand under stegningen. Hæld lidt af kartoffel-vandet ved og jævnsaucen med sovsejævner.

Ingredienser

4 koteletter

8 skiver røget bacon

15 g margarine

2 tsk. sennep

2 tsk. honning

salt

peber

½ dl vand (+evt. lidt kartoffelvand)

sovsejævner

Tilbehør: 400 g kogte kartofler