

Oppskrift

Grillet svinecarré-kotelett med bakt løk og eple



1

Del rødløk i tynne båter. Del eplene i båter og fjern kjernehuset. Ha i en ildfast form med eplesider, smør og rosmarin. Bak i ovnen på 200 °C i 10 minutter.

2

Gni kotelettene med olje og krydre med salt og pepper. Grill raskt på begge sider på en varm grill.

3

Legg kjøttet over på grønnsakene i formen og stek videre til kjernetemperaturen er 68 °C. Server gjerne potetmos til.

Ingredienser

Gilde Svinecarré	4 skiver
Rapsolje	2 ss
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Rødløk	2 stk
Eple	2 stk
Eplesider (ev. eplejuice)	2 dl
Smør	2 ss

Kvister med rosmarin

2 stk

