

Oppskrift

## Nakkekoteletter med Mac & Cheese



1

Sett ovnen på 225 °C.

2

Del brokkoli i små buketter, skrell og del stilken. Hakk purre.

3

Kok makaroni etter anvisning på pakken, ha i brokkoli og purre de siste minuttene. Sil av.

4

Lag hvit saus. Smelt smør og rør inn mel. Spe med melk og kok opp. La sausen småkoke noen minutter, rør inn ost og smak til med sennep, salt og pepper.

5

Vend inn makaroni, purre og brokkoli og hell i ildfast form. Dryss over revet parmesan. Stek midt i ovnen i 10 minutter.

6

Nakkekoteletter: Krydre kjøttet med salt og pepper.

7

Varm opp en panne på middels til høy varme og ha i olje, smør og timian. Stek kotelettene ca. 3 min på hver side, til gylne.

Ha i hvitløk og sauter den sammen med kotelettene. Snu noen ganger til.

8

Server med sitronbåter og Mac & Cheese

## Produkter i denne oppskriften

Svin Nakkekoteletter u/Svor Fr Pk



## Ingredienser

Gilde Nakkekoteletter	800 g
Flaksalt og nykvernet pepper	
Vegetabilsk olje	1 ss
Meierismør, smeltet	3 ss
Timiankvaster	6 stk
Hvitløksfedd, knust og finhakket	6 stk
Sitron	1 stk
<b>Mac &amp; cheese</b>	
Makaroni	300 g
Brokkoli	1 stk
Purre	70 g
Meierismør	70 g
Hvetemel	50 g
Melk	6 dl
Revet ost	100 g

## Mac & cheese

Parmesan	50 g
Sennep	20 g
Kajennepepper	1 klype
Sitron	0,5 stk