

Oppskrift

Helstekt svin kotelettkappe med mangosalsa



1

Krydre kjøttet med salt og pepper og stek på alle sider i en varm panne med litt olje, til brunet. Tilsett smør og øs over kjøttet.

2

Legg kjøtt og stekesjy over i ildfast form.

3

Visp sammen soyasaus, riseddik, sukker, hvitløk, ingefær og maisenna og hell blandingen over i formen. Vend slik at kjøttet blir dekket av saus.

4

Varm ovnen til 180 °C. Stek kotelettkappen i ca.10 minutter, til knapt gjennomstekt. La hvile i 15 minutter.

5

Mangosalsa

Del mango i terninger, finhakk chili og ha i en bolle. Skvis over lime og bland sammen.

6

Kok ris etter anvisning på pakke og del opp salatblader.

Del kjøtt i skiver, anrett på fat, drypp over saus og server med mangosalat, jasminris, salat og koriander.

Produkter i denne oppskriften

Svin Kotelettkappe 2,5kg Fr Pk



Ingredienser

Gilde Svin Kotelettkappe	1 kg
Olje til steking	
Smør	1 ss
Soyasaus	1 dl
Riseddik	1 dl
Sukker	3 ss
Hvitløksfedd, presset	4 stk
Frisk ingefær, revet	5 cm
Maisenna	1 ss

Mangosalsa

Mango 1 stk

Rød chili 1 stk

Lime 1 stk

Til servering

Jasminris

Salat

Limebåter

Frisk koriander