

Jarl & Jettes opskriftkort

Hørupkoteletter

Hørupkoteletter er en variation af Napolikoteletter hvor tomatsovsen er udskiftet med kartofler, det er en meget velsmagende ret der er af nyere dato.

2 pæne ikke for store kalvekoteletter med skaft

2 skiver god skinke

1/2 kg gode kartofler

1 pænt mellemstort løg

2 fed hvidløg

1/4 piskefløde

1/4 ltr. mælk (mini)

lidt grønsags bouillon

oregano

salt

peber

lidt sesamolie

kartoflerne skæres i tynde skiver og lægges i et ovnfast fad med løg, salt, peber, sesamolie, oregano og hvidløg.

Sættes i ovnen 200 gr. i 45 min

Imedens skal kalvekoteletterne brunes ved høj varme på en grillpande (kun ganske kort til de lige har tage farve) derefter lægges de ovenpå kartoflerne (efter 45 min) panden afkoges og tilsættes sammen med en stor klat smør og én skive skinke lægge over sammen med 2 forskellige slags ost på toppen (f. eks gruyere og parmesan) Derefter i ovnen ved grill eller ved 250 gr. til osten har taget farve.

Bon appetit