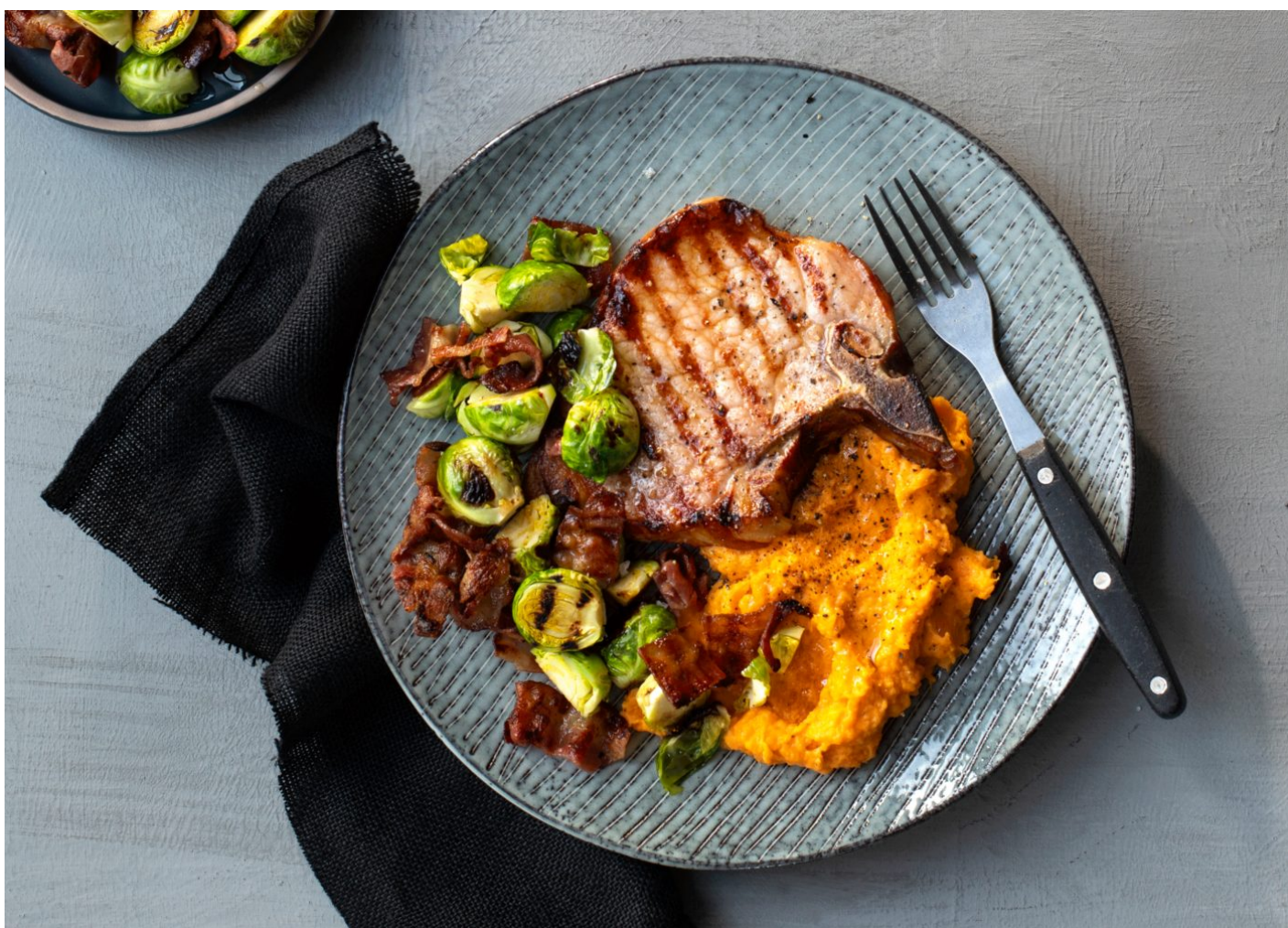


Oppskrift

Sommerkoteletter med søtpotetmos og grillet rosenkål



Skrell og del søtpotet i biter og kok mør i lettsaltet vann. Mos med smør, seterrømme eller crème fraîche, salt og pepper.

2

Krydre sommerkotelettene med salt og pepper og grill raskt over høy varme.

3

Grill bacon sprø på grillen eller i en stekepanne, og legg over på en fjøl. Legg rosenkålen på grillen til de får godt med farge. Ha over på fjølen med bacon og grovhakk.

4

Server grillede sommerkoteletter med søtpotetmos og grillet rosenkål med bacon.

Produkter i denne oppskriften

Sommerekoteletter 2kg Fr Enh



Bacon u/Svor Skivet Pk



Ingredienser

Gilde sommerkoteletter 4 stk

Salt og pepper

Gilde bacon 150 g

Rosenkål 200 g

Søtpotetmos

Søtpoteter 800 g

Smør 2 ss

Seterrømme eller crème fraîche 1 dl

Salt og pepper