

Svinekotelet i æblesauce med selleri/kartoffelmos

2 personer

2 store svinekoteletter

1 hakket løg

4 skiver bacon

2 dl. hønsebouillon

3 dl. æblecider

2 syrlige æbler i både

et par kviste timian

½ dl. piskefløde

200 gr. melede kartofler

200 gr. selleri

lidt smør

salt og peber



Brun koteletterne i smørret på begge sider efter, at de er drysset med salt og peber. Tag dem op og læg dem i et ildfast fad. Sauter løg og bacon i det samme fedtstof i 5 minutter. Hæld bouillon og cider ved, og bring i kog. Hæld blandingen over koteletterne og kom hakket timian og æblebådene ved og stil det i ovnen i 15 minutter ved 200°.

Kog imens kartofler og selleri - skåret i tern - i usaltet vand og mos det efterfølgende med smør og piskefløde.

God appetit!