

Svinekoteletter med bacon i fad

2 personer

4 små fadkoteletter

200 gr. bacon i tern

300 g. haricotverts

1 stort løg

1/4 l. madlavningsfløde

salt

peber

2 store bagekartofler

Pynt:

Tomatskiver og hakket

persille



Kog de frosne haricotverts i ca. 8 minutter i letsaltet vand.

Koteletterne vendes i mel og steges i en gryde i smør. Når de er færdige lægges de på det fad, som de skal serveres i.

I den samme gryde - og i det samme fedtstof - rister man løget, som er skåret i tern sammen med baconterne. Hæld madlavningsfløden over, og tilsæt de kogte bønner, salt og peber. Man lader sovsen koge ind til en passende konsistens, og hælder den over koteletterne.

Retten serveres med ristede tomatkiver og hakket persille. En bagt kartoffel smager godt til.

Af drikkevaret kan anbefales en kølig hvidvin - som f.eks. Alsace Riesling eller en Chablis.

God appetit!