

Koteletter med mangosauce

4 personer

- 4 store svinekoteletter
- 1/2 tsk. salt
- friskkværnet peber
- 3 rødløg i både
- 1/2 l. Karoline hvid mælkesauce 4 %
- 1 dl. sød mangochutney
- 1 mangofrugt i tern
- 200 g. cherrytomater
- 3/4 tsk. groft salt

- parboiled ris



Lad fedtstoffet blive gyldent i en pande. Brun koteletterne ca. 1 minut på hver side. Skru ned til jævn varme og steg dem i ca. 3-4 minutter på hver side. Vend dem af og til. Tag koteletterne op, drys dem med salt og peber og hold dem varme i et fad.

Steg løgene i panden ved kraftig varme under omrøring i ca. 2 minutter. Tilsæt mælkesauce, mangochutney og de øvrige ingredienser og bring saucen i kog under omrøring. Smag til.

Hæld mangosaucen hen over koteletterne i fadet og server straks med nykogte ris.

God appetit!