



Gammeldags koteletter i fad

Opskrift på gammeldags koteletter i fad er venligst udlånt af Mads Schytte (Tidl. Gastronom - nu <https://madogmonopolet.dk/>) Mad & Monopolet).

Opskrift af: Mads Schytte (Mad & Monopolet)

Tilberedningstid: Samlet tid: 1 time og 15 min

Antal personer: 4

Ingredienser

- 2 stk. koteletter pr. person
- 4 stk. store løg
- 300 gram bacon
- 400 gram champignon
- 2 dåser hakket tomat
- 100 gram tomatpuré
- 3 spsk røget paprika
- 2 spsk sød paprika
- 1 tsk tabasco
- 1 tsk flydende chili (kan undlades)
- 250 ml piskefløde
- 250 ml cremefraiche 18 %
- Salt og friskkværnet peber
- 1 bundt kruspersille

Fremgangsmåde

Opskriften er venligst udlånt af Mad & Monopolet. Mad & Monopolet er stiftet af den tidligere "Gastronom" Mads Schytte.

[Se Mad & Monopolets detaljerede opskrift på gammeldags koteletter i fad her](#)

1. Varm en pande op og steg dit bacon til det er gyldent og sprødt.
2. Sæt det til side, gem panden.
3. Skær løget i skiver og rengør champignon og skær dem ud.
4. På samme pande svitser du løgene i 15 min.
5. Hvis du har en pande mere, så gør du samme med champignon i 15 min.
6. Herefter samler du det hele på samme pande.



Til denne ret anbefaler vi



Murphy-Goode Pinot Noir

Murphy-Goode Winery

Californien, USA

Varenr. 6445136





7. Tilsæt alt paprika og hefter tomatpuré, som du brænder godt af.
8. Tilsæt tabasco og chili og lade det hele koge sammen et par minutter.
9. Smag til med salt og peber.
10. Nu er det muligt du lige skal skifte til en gryde hvis din pande ikke er stor nok.
11. Tilsæt hakket tomat, fløde og creme fraiche.
12. Find et ildfast fad og læg hele molevitten i sammen med koteletterne.
13. Tænd ovnen på 180 grader og giv det ca. 45 minutter.
14. Server ris dertil og rigeligt med hakket persille.