



Koteletter med rødpebersauce og appelsin

Den nemme og sunde sauce i flotte, orange nuancer er en slags jerk-sauce, som jeg fandt på en dag. Tilpas den, som du vil, med mere hvidløg/mindre chili. En lækker hvidvin med lidt sødme vil være god modspil til chilien.

Opskrift af: *Cecilia Martinez Søndergaard*

Tilberedningstid: 30 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

Saucen:

- ½ -1 frisk rød chili (efter smag)
- 1 rød peber
- 1 mellemstor tomat
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- ½ tsk. salt
- 3 spsk. [ekstra jomfruolivenolie](#)
- 1 spsk. citronsaft

Yderligere:

- Svinekoteletter til 4 personer (ca. 8 stk.)
- Salt
- Karry
- Olivenolie til stegning
- 1 appelsin
- En lille sjat hvidvin

Tilbehør: ris, speltkerner eller grønne linser.

Fremgangsmåde

Forbered og hak alle ingredienser til saucen. Kør dem i en blender til en cremet konsistens.



Til denne ret anbefaler vi



Pinot Gris Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1341236



Riesling Leiwener, Feinherb

Weingut Josef Rosch

Mosel, Tyskland

Varenr. 4240436



Riesling Spätlese Trocken, Dhroner Hofberg

Weingut Josef Rosch

Mosel, Tyskland

Varenr. 4238836



Arrogant Frog Rosé

The Humble Winemaker

Languedoc, Frankrig

Varenr. 1363736





Sæt til side.

Varm olien på en stegepande. Drys koteletterne med salt og karry og brun dem i ca. 2 min på hver side. Skræl appelsinen og skær den i mundrette stykker. Hæld pebersauce og hvidvin på panden til koteletterne og tilføj appelsinstykkerne. Lad simre i ca. 8-10 min. Servér straks med ris, speltkerner eller grønne linser til.

Alternativ: Prøv retten med kyllingebryst i stedet for koteletter.