



Beskrivelse

Skær kartofler og løg i halve. Hak hvidløget fint.

Opvarm en gryde og lad smørret bruse op. Brun koteletten i gryden. Læg kartofler og løg på skærefladen rundt om kødet, så de også får stegeskorpe. Tilsæt hvidløg og lidt frisk timian. Vend koteletten når den er brunet. Det samme med grøntsagerne. Efter lidt tid tilsættes øl, honning og sennep. Krydr med salt og peber. Hæld kogende vand på til det dækker og kog væden ned til en sovs. Pynt med persille ved anretning.

Ingredienser

- 1 svinekotelet
- 6 små kartofler
- 1 løg
- 1 hvidløg
- 1 kvist timian
- 1 dl mørk øl, f.eks. Jacobsen brown ale
- 1 spsk. honning
- 1 spsk. Dijonsennep
- salt og peber
- kogende vand
- smør til stegning

Pynt: Persille