



Beskrivelse

Marinade: Rør sennep, olie, timian, salt og peber sammen i en stor skål.

Rens kartofler og grøntsager. Skær kartofler i skiver, gulerødder i små stave, selleri i små tern og rødløg i tynde både. Vend dem i marinaden og fordel dem på 4 stykker staniol.

Skær sveskerne i tynde strimler og fordel dem over grøntsagsblandingen.

Brun koteletterne på en pande i lidt olie. Krydr med salt og peber. Læg en kotelet oven på grøntsagerne og luk staniolen.

Læg pakkerne i et ovnfast fad og sæt dem i ovnen. Steg ca. 35 minutter ved 200 grader.

Ved servering åbnes pakkerne og pyntes med persille.

Ingredienser

4 svinekoteletter
Salt og peber

8 kartofler
2 gulerødder
¼ selleri
1 lille rødløg
8 svesker

Marinade:

4 tsk. dijonsennep med honning
2 spsk. olie
1 tsk. timian
Salt og peber

Pynt: Persille