



Ingredienser

4 koteletter

Hvidløgssmør:

2 spsk. smør

2 fed hvidløg

Saften af 1/2 citron

Pankotopping:

2 dl panko eller rasp

1 dl revet parmesan

1 dl hakket persille

Salt og peber

Beskrivelse

Tænd ovnen på 200 grader.

Smelt smørret i en lille gryde. Kom presset hvidløg og citronsaft i.

Bland panko, parmesan, persille, salt og peber på en dyb tallerken.

Dyp koteletterne i smørblendingen og herefter i pankoblandingen. Tryk pankoraspen godt fast på koteletten.

Rør resten af pankoraspen i smørret. Tilsæt evt. lidt mere smør, hvis pankoblandingen er for tør. Fordel den oven på koteletterne.

Læg koteletterne i et ovnfast fad. Bag dem 20-25 minutter til de er gyldne.