



### Beskrivelse

Skær løgene i tern.

Steg koteletterne i olie på en pande. Krydr med salt og peber. Koteletterne skal stege 3-5 minutter på hver side til de er gennemstegt. Tag koteletterne af panden og hold dem varme.

Kom løg og timian på panden og svits til løgene er gennemsigtige. Skru lidt ned for varmen, hæld eddike på og kog panden af i et par minutter. Rør ahornsirup i og krydr med groftkværnet peber. Lad saucen koge ind i 8-10 minutter indtil den er lind og klistret. Smag til med salt og peber og hæld saucen over koteletterne.

### Ingredienser

4 tykke koteletter

2 løg

1 tsk. tørret timian

1 dl æbleeddike

1 1/2 dl ahornsirup

Salt og peber

4 spsk. olie til stegning