

Nakkekoteletter med rotgrønnsaker



Norske nakkekoteletter er en sikker vinner på grillen. Like godt i stekepanne eller i ovnen også!

1

Slik gjør du

Forvarm ovnen til 220 °C. Vask, skrell og skjær opp gulrøtter, rødløk, søtpotet, vanlige poteter, pastinakk og sellerirot i litt store biter. Drypp over litt olivenolje, salt og pepper. Sett i ovnen, og stek i 25 min.

2

Brun kotelettene

Lag små snitt i fettrandene, da steker koteletten jevnt. Krydre med salt og pepper. Brun kotelettene 2-3 minutter på begge sider i en varm stekepanne med litt olje.

3

Legg koteletter og grønnsaker i en ildfast form

Legg kjøtt på grønnsakene og sett formen inn igjen i ovnen og stek videre i 5 minutter til kotelettene er gjennomstekte.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde nakkekoteletter	850 g
Gulrøtter	2 stk
Rødløk	1 stk
Søtpotet	1 stk
Poteter	3 stk
Pastinakk	1 stk
Sellerirot	0,5 stk

Allergener