

# Grillede svinekoteletter med urtemayo og grillede røde peberfrugter

**Forfattere:** Jonatan Leer

**Kompetenceområder:** Madlavning

**Introduktion:**

Med inspiration fra H.K.H. Prins Henriks sydfranske baggrund, har Jonatan Leer kreeret denne enkle servering. Bon appetit!

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

## Kopiark

Kopiark:

[Grillede svinekoteletter2.pdf](#)

# Grillede svinekoteletter med urtemayo og grillede røde peberfrugter

Forfattere:  
*Jonatan Leer*

## Introduktion:

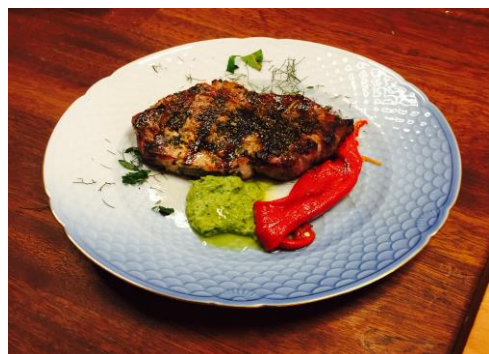
Med inspiration fra H.K.H. Prins Henriks sydfranske baggrund har Jonatan Leer kreeret denne enkle servering. Bon appetit!

## Ingredienser til urtemayo:

1 æggeblomme  
1 spsk. citronsaft  
2 spsk. sennep  
2-3 dl neutral olie  
Masser af urter + finthakket persille + salt & peber.

## Fremgangsmåde

1. Pisk æggeblomme med citron og sennep.
2. Kom olien i lidt efter lidt under piskning. Tilsæt 1 tsk. ad gangen og tilsæt først næste tsk. olie når oliedråberne er pisket ind i blandingen, og der ikke er spor efter olien på toppen. Når konsistensen er fast og cremet, er mayonnaisen klar til tilsugning.
3. Smag til med urter og salt.



## Ingredienser til grillede peberfrugter:

4 røde peberfrugter

## Fremgangsmåde:

1. Grill peberfrugterne hele ved høj varme til de er bløde. De må gerne blive sorte i skallen.
2. Kom dem i skål og dæk med film.
3. Når de er kølet af, trækkes skallen af peberfrugten og kernerne fjernes.

## Ingredienser til svinekoteletter:

Fire store svinekoteletter med skaft  
Salt & peber  
Hvidløg  
Urter (fx timian, rosmarin, laurbær...)

## Fremgangsmåde:

1. Krydr koteletterne med salt og peber.
2. Gnid dem med urter og presset hvidløg.
3. Grill dem ved høj varme i 4 minutter på hver side eller steg dem lige så længe i olivenolie på en pande.
4. Lad dem trække væk fra varmen i 5 minutter og server med urtemayo og grillede røde peberfrugter.

