Sommerkoteletter eller onde Doktor Kotelett.

Neida. Dette er ikke et sleivspark til svinekjøtt, kun en filmreferanse fra Toy Story 3. (Småbarnsforeldres forbannelse, alle disse filmene man må se om og om igjen).

Men altså, jeg befinner meg på hytta og i dag har jeg besøk av min kompis, Espen. Middagen ble laget litt etter man tager hva man haver-prinsippet fordi vi befinner oss på en (øde) øy uten matbutikk. Nok om det.

Menyen ble sommerkoteletter med brokolipurè, glaserte gulerøtter, sesampoteter og en klatt rømme.

Jeg begynte med brokolien for den kunne jeg jo bare varme opp igjen. Alt man kan lage unna på forhånd, osv. Må forresten bare beklage kvaliteten på de kommende bildene. Kun iphone til rådighet. Men rom for forbedringer må jo være lov.

Brokoli ble kuttet i biter og kokt møre. Mos med stavmikser sammen med en klatt creme fraiche og litt smør. Smak til med salt, pepper og helst en skvis sitron, men lime funket også fint..

Så til disse gulerøttene. Jeg brukte små gulerøtter som jeg ikke skrelte, bare vasket og kokte så vidt møre. Rett før jeg serverte de, smeltet jeg litt smør og en teskje sukker i en gryte også lot jeg gulrøttene surre seg varme og blanke. Siste finish var litt frisk persille.

Jeg skar også noen nypoteter i båter, ringlet over litt olje

og havsalt og strødde over sesamfrø.

Stek i ovnen på 200-225 grader til gyldne og møre.

Og koteletter stekte jeg i pannen fordi himmelen hadde åpnet seg over øya, og grillen vår ikke minst.

