

Svinekoteletter I sennepssauce



4 personer

4 tykke svinekoteletter

30 g mel

30 g smør

salt, peber

1 $\frac{3}{4}$ dl bouillon

lidt estragon

1 spsk. dijonsennep

1 $\frac{1}{4}$ dl fløde

Vend koteletterne i salt og peberblandet mel.

Varm smørret på en pande og steg koteletterne.

Læg dem på et fad og dæk med alufolie.

Kog panden af med bouillon.

Tilsæt estragon, sennep og til sidst piskefløde under omrøring.

Lad saucen koge igennem og smag til med salt og peber.

Tilbehør: pillekartofler, råstegte kartofler