

Svinekoteletter Med løg og æbler



4 personer

4 tykke svinekoteletter

25 g smør

salt, peber

2 løg i både

2 æbler i både

2 tsk. karry

2½ dl bouillon

1½ dl fløde

Steg koteletterne i smørret. Læg dem i et fad, drys med salt og peber og dæk med alufolie.

Svits karryen i stegesmørret og rist løg og æbler gyldne. Tag dem af panden og hæld dem ved koteletterne.

Kog panden af med bouillon og tilsæt fløde. Kog godt igennem og smag til med salt og peber. Hæld saucen over koteletterne.

Tilbehør: ris, mango chutney