

Vildsvinskotletter med savoykål

Stekta vildsvinskotletter är sååå gott och lika enkelt att steka som vanliga fläskkotletter. Dock ska man inte krydda för mycket utan det räcker oftast med salt och peppar och kanske något ytterliggare som man gillar exempelvis timjan. I detta recept får man dock mycket smak ifrån savoykålen så här räcker det med endast salt & peppar.

Antal personer: 4

Ingredienser

800 g vildsvinskotletter
400 g tärnad savoykål
2 dl crème fraiche
500 g potatis
salt & peppar
30 g smör



Gör så här

1. Stek kotletterna i smör cirka 4 minuter på varje sida. De ska vara genomstekta.
2. Fräs kålen i smör i en kastrull, tillsätt salt och peppar, två matskedar vatten och crème fraiche, koka i fem minuter och smaka av.
3. När kotletterna är färdiga, servera med kålen och pressad potatis.

