

# Mor Lizzi's opskrifter.

## Amager koteletter med rødkål salat.

4-6 koteletter, 2 løg, 1 lille savojkål, 6-8 kartofler, 1-2 dl kalvebouillon  
½ rødkålshoved, 2 appelsiner, 1 granatæble (eller alm. æble) 8-10 dadler, ½ dl cashewnødder, 2  
spsk. olivenolie og 2 tsk. honning

Koteletterne bankes og krydres med salt og peber og brunes hurtigt på en varm pande i lidt smør.  
2 løg skæres i både og svitses ligeledes kort.

Savojkålen skæres i ¼ og koges i letsaltet vand i ca. 4-5 min. Kommes straks i iskoldt vand til de er  
kølet ned igen. Deles igen i nogle stykker.

6-8 kartofler skæres i 1 cm tykke skiver og koges ligeledes et par min. og køles ned.

Der lægges en bund af et smurt ildfast fad, krydr med salt og pebr - herefter koteletter, kartofler og  
løg. Til sidst dækkes der med savojkål.

Der hældes bouillon ved og fadet dækkes med folie og sættes i ovnen ved 200 grader i ca. 35 min

Rødkålen snittes fint, skallen skæres af appelsinerne og de skæres i tern, granatæblet skæres midt  
over og der bankes ovenpå æblet så kernerne falder ud (gøres direkte over salatskålen) hvis man  
bruger alm. æbler, så udkernes de og skæres i tern.

Dadlerne udstenes og skæres i ¼ , cashewnødderne hældes over og afslut med dressingen.