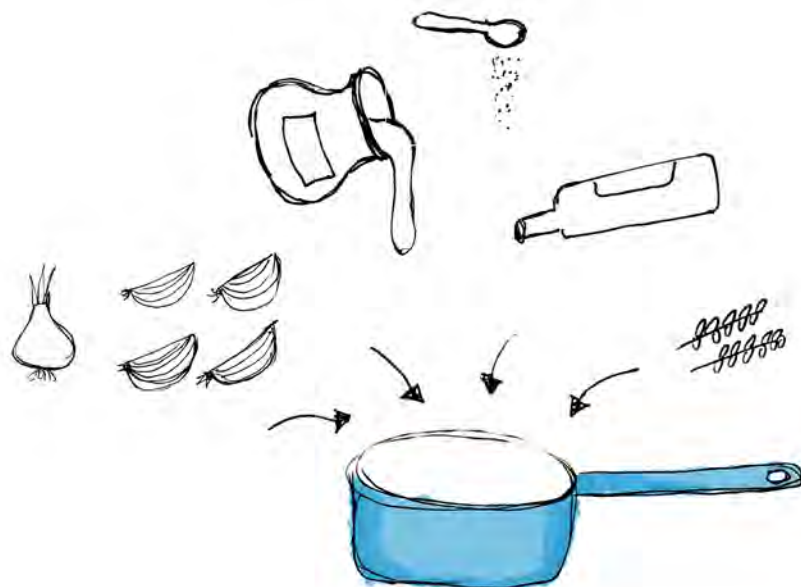


1 Skær løgene i kvarte, og kom dem i en lille gryde sammen med timian, honning, eddike og salt. Lad det hele simre under låg i 20 minutter, indtil løgene er møre.



Opskrift til 4

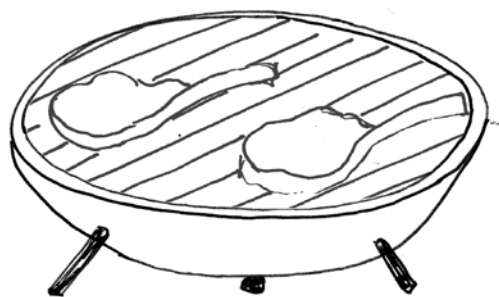


INGREDIENSER
600-800 g koteletter
1 spsk. olivenolie
salt
sort peber

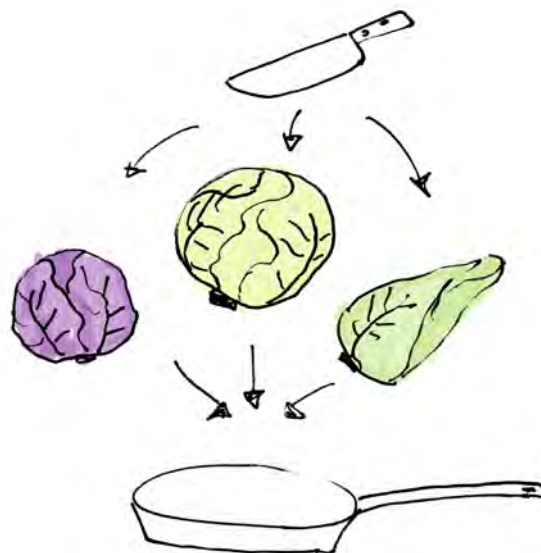
TILBEHØR
150 g rødløg
150 salatløg
4 kviste timian
2 tsk. honning
1 spsk. æblecidereddike
1 tsk. salt
350 g spidskål
300 g rødkål
1 spsk. olivenolie
30 g kruspersille
salt
sort peber

GRILLEDE KOTELETTER

MED SMØRKOGE LØG, TIMIAN,
SPIDSKÅL, RØDKÅL OG PERSILLE



2 Vend koteletterne med olie, salt og peber, og grill dem på en varm grill i ca. 2 minutter på hver side.



3 Skær kålene i tern på ca. 3 x 3 cm, og steg disse i olivenolie på en stor varm pande i ca. 2-3 minutter, uden at de tager farve. Tilsæt løgblandingen og persille, og smag til med salt og peber. Anret de grillede koteletter sammen med løg og kål, og server evt. med ris eller kartofler.

EUROPA

