

# GRÖNPEPPAR

## GRÖNPEPPARFÄRSKOSTGRATINERAD KOTLETT MED POTATIS- OCH PALSTERNACKSPURÉ OCH SMÖRSTEKTA OSTRONSKIVLINGAR OCH GULBETOR.

... EN GOD HELGMYSRÄTT SOM KAN DELA SIN POPULARITET MED BÅDE FÖR- OCH EFTERRÄTT.

4 PERS.

600 g potatis, ca 8 st

200 g palsternacka, ca 2 st

2 dl mjölk

2 msk smör

salt och svartpeppar

4 stora kotletter

65 g Wapnö färskost grönppeppar

4 st gulbetor

300 g ostronskivling

2-3 msk smör

Koka gulbetorna ca 30-40 min, skala och skiva. Skala potatis och palsternackor och koka i saltat vatten i 20 min. Sätt ugnen på 150°. Stek under tiden kotletterna, salta, peppra och lägg dem på ett ugnsfast fat och bred över grönppepparosten. Ställ in dem i ugnen ca 15 min.

Vispa potatis och palsternackor med mjölk och smör till en puré och smaksätt med salt och peppar. Smörstek ostronskivlingarna och tillsätt slutligen gulbetorna.

