



Citronkottlett med varm bön och haricot verts sallad

Vin: Odisseia Branco Reserva 2013

Ingredienser för 4 personer

4 Fläskkottletter ca 150g styck
1 Citron, rivet skal och saft
1 tsk Salt
Peppar
1 msk Olivolja

1 burk Bönor tex cannellini eller stora vita
1 Rödlök eller schalottenlök
1 Zucchini
150g Haricot verts
100g Ruccola
Olivolja till stekning
Peppar och salt

Vill man festa till det kan man lägga till getost eller fetaost

Tillagning

1. Riv citronen och pressa ut juicen gnugga in kottletterna med saften (spara lite saft) och skalet, peppra efter smak.
2. Skölj börnorna och hacka eller strimla löken, dela zucchini i bitar gärna lite större
3. Fräs zucchini och löken tills de mjuknat lite, lägg i haricot vertsen och börnorna, ta av från spisen.
4. Stek kottletterna i oljan och salta dom.
5. Blanda i ruccolan och smula osten över om du valt att lägga till ost. Droppa resterna av citronsaften över grönsakerna

Färdigt