



Citronkotlett med krämig mathavre

Ingredienser 4 personer

3 dl	mathavre
600 g	kotlett, benfri, i bit
1 st	citron
1 tsk	salt
3 krm	svartpeppar, nymald
1 msk	smör
1 dl	vatten
100 g	getost, mjuk utan kant
150 g	sockerärter
1 st	rödlök
0,5 kruka	oregano

Tillagning

Den mjuka getosten är mildare än traditionell chèvre.

1. Koka mathavren enligt förpackningens anvisning.
2. Skär köttet i 4 bitar på längden. Skölj och riv av skalet på citronen. Pressa ur saften. Gnid in köttet med citronskal, salt och 2 krm peppar. Bryn köttet runt om ca 4 min. Häll på citronsaft och vatten. Puttra ca 10 min.
3. Dela osten i mindre bitar. Strimla sockerärterna. Skala och skiva löken. Hacka oreganon. Blanda ner ost, sockerärter, lök och oregano i den varma mathavren.
4. Skär köttet i breda skivor. Servera med citronsky och mathavre.