**Svinekoteletter i UltraPro**

Kjempegode koteletter i UltraPro. Kotelettene har jeg gnidd inn med Ribbekrydder fra vår egen krydderserie. Ribbekrydder passer godt til alt av svinekjøtt. Det inneholder ikke dalt, så man velger selv hvor mye salt man vil bruke. Jeg bruker svinekoteletter fra FirstPrice her. Det var 7 koteletter i pakken. Så jeg stekte alle sammen.

*UltraPro-serien er laget av flere lette beholdere som tåler temperaturer opp mot 250 °C og ned til -25 °C. Kombinasjonen av praktisk design og allsidig bruk gjør denne serien ideell til all slags bruk. Denne jeg bruker her, er på 3.3 liter*

**Du trenger**

1 pakke koteletter

Ribbekrydder fra Toms matprat (eller kun salt og pepper)

Salt etter ønske

1 løk

3 vårløk

2 gulrot

2 ss smør

1.5 dl vann

**Slik gjør du**

Gni kotelettene godt inn med Ribbekrydder og litt salt. La kotelettene ligge med krydderblandingen noen timer, og helst over natta.

Kutt opp grønnsakene i mindre biter, og legg de i bunnen av formen.

Ha i kotelettene, smør og litt vann

Kotelettene stekes i UltraPro i 1.5 time på 180 grader. Husk at du må sette formen inn på kald rist, men varm ovn.

Kraften fra formen siler jeg av i en kasserolle. Koker opp og jevner den med maizena. Smak om du ønsker noe mer krydder.

Som tilbehør har jeg kokte poteter og rødkål fra Telemark Fermentering.

En fantastisk god middag