KIKKOMAN

Ponzu-marinerede koteletter

Samlet tid **125 min.** **5 min.** Arbejdstid **120 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

4 Portioner

4	nakkekoteletter fra gris
	Et nip salt
	Friskkværnet sort peber
200 ml	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
4 tsk.	smør
500 g	små kartofler
2	peberfrugter, i brede skiver
	Broccoli
	Sesamfrø

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Krydr koteletterne med salt og peber, brun dem på panden på begge sider. Læg koteletterne i et ovnfast fad og hæld ponzu over og smør. Læg også små kartofler og peberfrugt i fadet. Dæk med et låg eller folie og bag i ovnen ved 120˚C i ca. 2 timer eller til kødet er mørt.

Step 2

Server i fadet med dampet broccoli og drys med sesamfrø.