**Koteletter, panerede**

Koteletter

Æg

Sennep

Rasp

Diverse krydderier og kryddersalte

Læg koteletterne på et stykke køkkenrulle og dup dem lidt tørre.

Pisk et æg sammen med godt en tsk. sennep, brug den du nu har i køleskabet.

Smid noget rasp i en frysepose. Kom krydderier i. F.eks. paprika, peber, kryddersalt, tørret persille og hvidløg. Ryst det sammen. Du kan selvfølgelig også blande det på en dyb tallerken.

Dyp, vend og drej, en kotelet ad gangen ned i ægge blandingen.

Kom den derefter over i posen (eller på tallerkenen) med rasp blandingen. Vend den godt rundt deri.

Dette gøres selvfølgelig med alle koteletterne. Når du er færdig, så lad dem bare blive liggende i posen og hygge sig, til du skal stege dem.

Når jeg steger koteletter bruner jeg dem ved rimelig høj varme, skruer så godt ned og lægger låg på.

Når man panerer bliver der altid rasp i overskud. Smid posen med raspen i køleskabet. Lav f.eks. frikadeller i morgen eller i overmorgen, brug af raspen deri.

Og er der stadig overskud, ja så rul dem i det, så får du panerede frikadeller.