

# Svinekoteletter marinert i ponzu-saus

total tid **125 min.** 5 min. tilberedningstid **120 min.** koketid

## INGREDIENSE

### R

4 porsjoner

4	svinekoteletter
	en klype salt
	nymalen sort pepper
200 ml	Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer
4 ts	smør
500 g	små poteter
2	paprika, skåret i brede biter
	brokkoli
	sesamfrø

## TILBEREDNING

### Steg 1

Krydre svinekotelettene med salt og pepper og stek dem i en varm stekepanne på begge sider til de er brune, men ennå ikke gjennomstekte. Legg kotelettene i en gratengform, hell Kikkoman Ponzu sitron soyasaus over kjøttet og legg 1 ts smør på hver kotelett. Legg de små potetene og paprikabitene i gratengformen, dekk formen med folie eller et lokk og skyv den i stekeovnen. Stek denne retten ved 120 °C omtrent 2 timer eller til kjøttet er blitt mørt og mykt.

### Steg 2

Server kotelettene og grønnsakene i gratengformen sammen med kokt brokkoli og strø sesamfrø over.