

# Fylدت svine carre provence

Opskrift 71-0001

**Råvarer:**

		<b>Varenr.</b>
2,000 kg.	Svine Carre	
0,150 kg.	Semi dried tomater	
0,200 kg.	Frisk spinat blade	
<b>0,025 kg.</b>	<b>Bruschetta misture de tomato</b>	<b>163949</b>
<b>0,050 kg.</b>	<b>Würzöl naturel Provence</b>	<b>838252</b>
<b>2,425 kg.</b>	<b>Total</b>	



**Arbejdsgang:**

Der laves et snit på langs af svine carren så den kan åbnes op.

Den friske spinat og semi dry tomater steges let sammen på en pande med den afvejede mængde Würzöle Naturell Provence, hvorefter det afkøles. Når det er afkølet kommes blandingen i svine carren som derefter lukkes sammen med nogle få enkelt snøringer.

Til sidst pyntes svine carren af med Bruschetta misture de tomato.

Kommes i den ønskede salgsemballage

**Tilberedning:**

Svine carren steges i en forvarmet ovn ved 175°C eller grill ved indirekte varme i ca. 80 min, eller til en kerntemperatur på 68°C.