

# Rød pesto fyldt svinekotelet

Opskrift 71-0002

## Råvarer:

2,000 kg.	Svinekoteletter u/ ben
0,150 kg.	Semi dried tomater
0,300 kg.	Revet ost
<b>0,200 kg.</b>	<b>Rød Pesto (se ops. nedenfor)</b>
<b>2,650 kg.</b>	<b>Total</b>

## Varenr.

## Opskrift rød pesto:

0,140 kg.	Koldt vand	
0,080 kg.	Olie	
<b>0,100 kg.</b>	<b>Pesto rød tørpesto</b>	<b>5801</b>

## Arbejdsgang:

Der laves en lomme i hver kotelet, og fyldes med en blanding af revet ost, semi dried tomater og rød pesto.

Pyntes af med friske krydderurter.

## Tilberedning:

Steges i forvarmet ovn ved 175°C eller grill ved indirekte varme i ca. 15 min. eller til en kerntemperatur på 68°C.