

Gul pesto fyldt svinekotelet

Opskrift 71-0004

Råvarer:

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

Varenr.

Opskrift rød pesto:

0,140 kg.	Koldt vand	
0,080 kg.	Olie	
0,100 kg.	Pesto gul tørpesto	5803

Arbejdsangang:

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

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 kernetemperatur på 68°C.