

Pizza kotelet med marinerede rodfrugter

Opskrift nr.:

74-0004

Råvarer: Til 5 bakker

Varenummer

Kg		
2,000	Koteletter u/ben	
0,500	Bacon i tern	
0,400	Revet ost	
0,300	Rødløg i skiver	
2,000	Rodfrugter, groft skåret	
0,100	Olie	
0,040	Hvidløg & Rosmarin pyntekrydderi	9965
0,250	Würzöl naturel Bruchetta	238200
	Alubakke med rundeler	
5,590	Total	

Arbejdsgang:

Koteletterne placeres i den ene side af bakken.

Revet ost og bacon i tern blandes med den afvejede mængde Bruchetta marinade, og lægges ovenpå koteletterne. Derefter pyntes de af med rødløg i skiver og en kvist grønt (F.eks. frisk timian, ærteskud eller frisk rosmarin).

De grov skårede rodfrugter blandes med olie og Hvidløg rosmarin krydderiet. Hvorefter de placeres i den anden side af bakken.

Tilberedning:

Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 30-35 min. Eller til en kernetemperatur på 68°C.