



HØVEDRET

Fyldte koteletter m/ løgsovs.

Ingredienser:

Antal personer: 4

4 stk.	Koteletter tykke ca. 200 gr. (uden skaft)
1 fed.	Hvidløg
250 gr.	Champignon
1/2 pk.	Bacon
500 gr.	Kartofler
500 gr.	Gulerødder

Sovs:

3 stk.	Løg store
1 fed.	Hvidløg (kan undlades eller fordobles)
1/4 ltr.	Piskefløde
0,4 ltr.	Grønsagsjuice
	Fedtstof
	Salt og peber

Fremgangsmåde: Skær en dyb lomme i koteletterne, drys dem med salt og peber. Rens champignon og del dem i stykker på max. 1 cm. Knus hvidløg og bland det i champ. Kom et par spsk. olie på panden og steg blandingen til champ. begynder at tage farve. Gem dem på en tallerken. Skær bacon i ca. 1 cm. strimler (på tværs) og steg dem lysebrune på panden. Bland bacon og champ. Brun koteletterne på en varm pande (et par minutter på hver side), kom fyldet i koteletterne og luk dem med en bomuldstråd el. kødnåle og læg dem i et ildfast fad. Skræl kartofler og gulerødder og kog dem møre i vand tilsat salt.

Sovs: Pil og hak løg (groft) og hvidløg (fint). Svits i lidt olie til løgene er klare, tilsæt grønssagsjuice og fløde, lad det simre i nogle minutter. Smag til med salt og peber, tilsæt jævning, hæld sovsen over koteletterne og sæt fadet i ovnen i ca. ½ time ved 175°.