

NAKKEKOTELETTER I FAD MED FYLD OVER OG RÅKOST:

2 nakkekoteletter á 80 g.

20 g. marg.

salt, peber

-----

FYLD:

1/6 pk. champignon

1/4 grøn peber

1 tomat

1/4 løg

1 tsk. persille

-----

2 skiver bacon

I. koteletterne bankes let ud med hånden.

Brunes i marg. på begge sider og drysses med salt og peber.

Koteletterne lægges i et ovnfast fad.

II. Champignon rengøres og skæres småt ud.

Peberfrugten skylles og skæres ud i små tern.

Tomaten skylles og skæres ud i små både.

Løget pilles og hakkes.

Persillen skylles og hakkes.

Champignon, peber, tomat, løg og persille svitses i resten af marg. på panden, salt og peber drysses over (fyldet).

III. Fyldet fordeles på koteletterne .

Låg lægges på fadet, det stilles i ovnen i 20 min. ved 200°.

Låget tages af fadet, baconskiverne lægges over hver kotelet og fadet står 10 min. mere i ovnen uden låg.

Retten severes med råkost.

RÅKOST:

2 salatblade

1/2 tomat

1 blomkålsbuket

1 porre

4 champignon

-----

Grønsagerne skylles og skæres småt ud

Grønsagerne fordeles pænt i en lille skål.

Marinaden røres sammen i en kop, og hældes over grønsagerne.

MARINADE:

1 sps. citronsaft

1 sps. sukker

1 sps. vand