

Fyldte koteletter ala MoMo

Til ca. 8 personer

16 stk tykke (2cm+) svinekoteletter

3 pakker bacon i skiver

500g cocktailpølser

3 glas hele champignon

1 pose rodfrugter fra frost

2 stk porrer

5 løg

5 gulerødder

1 liter hønses bullion

Kartofler

Salt, peber, sovsekulør



Skær en lomme fra fedtsiden i hver kotelet.

Lommen fyldes med 1/2 skive bacon, 2 cocktailpølser og 3-4 champignon og 1/2 skive bacon på toppen.

Koteletten lukkes med 2 cocktailpinde eller kødnåle. Der krydres med salt og peber og grill krydderi.

Koteletterne brunes på panden, og lægges i et ildfast fad. eller bradepande.

Vedlæg de klargjorte grønsager (rodfrugter, porrer, gulerødder og løg), sammen med hønses bullionen.

Sættes i ovnen ved ca. 200 grader i ca. 1 ½ time.

Der laves en opbagt brun sovs, hvor væden fra ovnen og vand fra kartoflerne bruges.