

# Fylde koteletter



4 personer

4 tykke svinekoteletter

25 g smør

salt, peber

125 g champignon

1 løg

75 g bacon

½ kg tomater

6 spsk. hakket persille, purløg og basilikum

Rens svampene og hak dem groft. Hak løget groft.

Skær baconen i tern.

Rist baconen på en tør pande. Svits løget med og til sidst svampene.

Skær en lomme i koteletterne og fordel fyldet i lommerne. Luk med en kødnål.

Skær tomaterne i skiver og fordel dem i et smurt ildfast fad. Drys med krydderurterne.

Brun koteletterne kort på begge sider i smørret og læg dem på tomaterne. Krydr med salt og peber og dæk med alufolie.

Bages i ovnen ved 200° i 20 min. Fjern derefter folien og bag videre ca. 10 min.

**Tilbehør: bagte kartofler**