

Svampefarseret svinekotelet.

Svampecompot, basilikumsbisk, pommes Anna.

20 pers.

20 svinekotelet – gerne med ben.

1 kg. Champignon

1 kg. Porto bello

1 kg. østershatte

500 gr. Kantereller

0,5 l. fløde

2 løg.

Rødvin

Frisk basilikum

Oksefond

Rug. – kulør

20 mellemstore kart.

Olie

Salt og peber

Alle svampene rengøres og skæres i passende stykke.

Svamperester skæres i brounoise og sautes i lidt smør, Tilsættes lidt fint rasp, smages til med krydderier efter egen smag.

Afkøles.

Svinekotelet ordnes og sprættes op. Svampefyldet sprøjtes i, lukkes med kødkrog Steges på pande i varm olie.

Svampene sautes på varm pande, krydres.

Kartofler skrælles og skæres i ensartede klodser, Brunes på pande i olie, salt og peber

Steges færdig i varm ovn.

Løg, hakkes fint, koges i rødvin og basilikum. Tilsættes oksefond jævnes med rug.

Kulør

Smages til.

Det hele anrettes på tallerken.