

PIZZABAGERENS SVINEKOTELETTER - 4 personer



4 SVINEKOTELETTER
4 SPSK. OLIVENOLIE
600G MODNE TOMATER
3 FED KNUST HVIDLØG
8 BASILIKUMBLADE
revet i småstykker
2 TSK FINTHAKKET
Persille
SALT OG PEBER

SNIT KOTELETTERNES FEDTKANT ET PAR STEDER.

SKÆR ET KRYDTS I HVER TOMAT OG BLANCHER DEM I KOGENDE VAND I 30 SEKUNDER. KOM DEM I KOLDT VAND, FLÅ DEM OG HAK DEM.

varm HALVDELEN AF OLIE I EN GRYDE VED LAV VARME. KOM HVIDLØG I OG LAD DEM BLIVE BLØDE I 1-2 MIN UDEN AT BRUNE. TILSÆT TOMATER, SALT OG PEBER, SKRU OP FOR VARMEN OG LAD TOMATBLANDINGEN I 5 MIN TIL DEN BLIVER TYK. KOM BASILIKUM I.

varm den resterende olie i en stor pande, der har låg. Brun koteletterne i 1½ på hver side.

Læg dem helt tæt sammen og hæld sovsen over så den dækker helt. Lad koteletter snurre under låg ved svag varme i 5 min.

server drysset med persille med friskkogt pasta og dampet spinat