SVINEKOTELETTER AVIGNON

(Til 4 personer)

**Ingredienser**

4-8 svinekoteletter

Salt og peber

Lidt olie eller smør til stegning

2,25 dl revet emmentalerost

2 tsk fransk sennep

2-3 spsk crème fraiche

Lidt salvie

**Vejledning**

Krydr og stege koteletterne på begge sider til de er næsten færdigstegte.

Bland de resterne ingredienser i en skål.

Placer koteletterne i et ovnfast fad og smør dem godt med osteblandingen.

Grill koteletterne til osten bobler og er gylden.