



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden.

Fläskkotlett med grekisk zucchini-sallad och vitlökssås

Rostad potatis

Potatis 400 g

● Olivolja 1 tsk

Rosmarin/timjan mix 1 tsk

Zucchini-sallad

Zucchini 1 st

Röd paprika 1 st

Citron 1 st

● Olivolja ½ msk

Vitlök 1 klyfta

Torkad oregano ½ msk

Fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g

Rosmarin/timjan mix 1 tsk

● Salt ½ tsk

Vitlökssås

Matyoghurt 1 dl

Vitlök 1 klyfta

● Olivolja 1 tsk

● Vitvinsvinäger ½ tsk

● Salt 1 krm

Till servering

Snacksoliver 1 förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Klyfta potatis och lägg på ena sidan av en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, rosmarin/timjan mix, salt och nymald svartpeppar.
3. **Zucchini-sallad:** Skär zucchini i grova bitar. Klyfta röd paprika. Lägg allt på plåten bredvid potatisen. Blanda med olivolja, pressad vitlök, torkad oregano, salt och nymald svartpeppar. Dela citronen och lägg halva på plåten (klyfta den andra halvan och spara till servering). Rosta allt i övre delen av ugnen ca 20 min.
4. **Fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 jämntjocka skivor. Krydda med rosmarin/timjan mix, salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek köttet ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt.
5. **Vitlökssås:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök, olivolja, vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar i en liten skål.
6. Pressa den ugnsbakade citronen över de rostade grönsakerna och lägg upp allt på ett fat. Toppa med snacksoliver. Servera med fläskkotlett, potatis, citronklyfta och vitlökssås.