



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkotlett med champinjonsås och ugnsgrostad potatis

Ugnsgrostad potatis

Potatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st
Torkad timjan ½ tsk

Fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g
● Salt 2 krm

Svampsås

Champinjoner 100 g
Bananschalottenlök 1 st
● Smör* ½ msk
● Vetemjöl* ½ msk
Vispgräddde ½ dl
● Mjolk 2 dl
Oxbuljong ½ förp
Kinesisk soja 1 tsk

Till servering

Morötter 300 g
Mixsallad 30 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Mjolk,
Olivolja, Salt, Smör*,
Svartpeppar, Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Ugnsgrostad potatis:** Lägg potatis på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Dela stora potatisar. Ringla över lite olivolja. Blanda med torkad timjan, lite salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 25 min. Rör om efter halva tillagningstiden.
3. **Förberedelser:** Skiva champinjoner och hacka bananschalottenlök. Skala och skär morötter i stavar. Skär fläskkotlett i jämntjocka skivor och krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
4. **Fläskkotlett:** Hetta upp lite smör och olivolja i en rymlig stekpanna. Stek köttet ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt. Lägg över på ett fat och spara stekpannan.
5. **Champinjonsås:** Hetta upp smör i den använda stekpannan. Fräs champinjoner och lök ca 3 min. Pudra över vetemjöl. Vispa ner vispgräddde och mjolk, lite i taget. Tillsätt oxbuljong, kinesisk soja och lite nymald svartpeppar. Koka upp och sjud ca 5 min. Smaka av med lite salt. Lägg tillbaka köttet i pannan och låt allt bli varmt.
6. Servera fläskkotletter med ugnsgrostad potatis, champinjonsås, mixsallad och morotsstavar.