



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Fläskkotlett i svampsås med kokt potatis och äpple

### Potatis

Småpotatis 400 g

### Fläskkotlett i svampsås

Fläskkotlett 300 g

● Smör\* ½ msk

● Olja ½ msk

● Salt 2 krm

Champinjoner 100 g

● Vetemjöl\* ½ msk

Vispgrädd ½ dl

● Vatten 1 dl

Oxbuljong ¼ förp

### Till servering

Rött äpple 1 st

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Smör\*, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl\*

**1. Potatis:** Koka småpotatis mjuk i lättsaltat vatten.

**2. Fläskkotlett i svampsås:** Skiva fläskkotlett. Hetta upp smör och olja i en stekpanna. Stek fläskkotlett med salt och nymald svartpeppar ca 3 min per sida. Lägg upp på ett fat.

**3. Skiva champinjoner.** Stek champinjoner ca 2 min i den använda stekpannan. Pudra över vetemjöl. Häll på vispgrädd, vatten och oxbuljong. Låt koka ihop ca 2 min. Lägg tillbaka fläskkotletterna och låt allt bli varmt.

**4. Klyfta rött äpple.** Servera fläskkotlett i svampsås med kokt potatis och äppelklyftor.