



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Tomatbräserad fläskkotlett med risoni och aioli

### Fläskkotletter

Skivad fläskkotlett 250 g

### Tomatsås

Tomat 3 st  
Tomatsås 1 förp  
● Vatten 1 dl  
Örtmix 1 förp

### Till servering

Risoni 1 förp  
Aioli 1 förp

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,  
Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.

2. **Förberedelse tomatsås:** Tärna tomat.

3. **Fläskkotletter:** Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek fläskkotletterna ca 2 min per sida. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Lägg över på en tallrik. Spara stekpannan.

4. Koka risoni enligt anvisning på förpackningen.

5. **Tomatsås:** Lägg ner tomaterna i den använda stekpannan. Tillsätt tomatsås, vatten och örtmix. Koka ca 2 min. Lägg tillbaka fläskkotletterna i stekpannan med tomaterna och sjud ca 5 min, tills de är helt genomstekta. Smaka av såsen med lite salt och nymald svartpeppar.

6. Servera tomatbräserade fläskkotletter med aioli och risoni.