



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Tomatbräserad fläskkotlett med ruccola och persilladesmör

### Till servering

Bulgur 125 g  
Ruccola 60 g

### Tomatbräserad fläskkotlett

Gul lök 1 st  
Fläskkotlett 300 g  
● Salt 2 krm  
Kons. körsbärstomater 1 förp  
● Vatten ½ dl  
Kycklingbuljong ½ påse

### Persilladesmör

● Smör, rumstempererat 25 g  
Persillade ½ påse  
● Salt ½ krm

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Smör, rumstempererat, Svartpeppar, Vatten

1. Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.
2. **Tomatbräserad fläskkotlett:** Klyfta gul lök. Skär fläskkotlett i portionsbitar och krydda köttet med salt och lite nymald svartpeppar.
3. Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna och stek fläskkotlett ca 2 min per sida. Tillsätt lök, konserverade körsbärstomater, vatten och kycklingbuljong. Låt sjuda på medelvärme ca 7 min, tills köttet är helt genomstekt. Om såsen blir för tjock så späd med lite extra vatten. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Persilladesmör:** Mosa ihop smör, persillade och salt på ett fat.
5. Servera tomatbräserad fläskkotlett med bulgur, persilladesmör och ruccola.

**TIPS!** Om du vill - dressa ruccolasalladen med lite olivolja, salt och svartpeppar.

\* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ