



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pankopanerad fläskkotlett med ramlökssmör och ljummen grön sparrissallad

Rostad potatis

Potatis 400 g

Ramlökssmör

Ramlök 10 g

- Smör, rumstempererat 30 g
- Salt ½ krm

Ljummen sparrissallad

Snackgurka 1 st

Grön sparris 1 knippe

Ramlök 10 g

- Salt 1 krm

Pankopanerad fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g

- Salt ½ tsk

Panko 1 förp

- Ägg 1 st

Att ha hemma ●

Ägg, Bakplåtspapper, Olja, Salt, Smör*, Smör, rumstempererat, Svartpeppar, Svartpeppar*, Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Kvarta potatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med olja, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min.
3. **Ramlökssmör:** Finstrimla ramlök och lägg i en skål. Tillsätt rumstempererat smör och salt. Mosa ihop med en gaffel.
4. **Ljummen sparrissallad:** Skala snackgurka och grön sparris. Skär bort den nedre delen (ca 2 cm) av sparrisen. Skär sedan sparris i ca 3 cm långa bitar. Grovhacka ramlök. Skär gurkan i grova bitar och lägg i en skål tillsammans med ramlök.
5. Hetta upp smör i en stekpanna. Tillsätt grön sparris och stek ca 1 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Lägg över i skålen med gurka och ramlök. Spara stekpannan till att steka fläskkotletter i.
6. **Pankopanerad fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 portionsbitar. Krydda köttet med salt och nymald svartpeppar. Ta fram tre tallrikar. Häll mjöl på den ena, panko på den andra och vispa upp ett ägg i den tredje. Vänd fläskkotletterna först i mjöl, sedan i uppvispat ägg och slutligen i panko.
7. Tillsätt neutral olja i till den använda stekpannan. Stek panerade fläskkotletter ca 3 min per sida, tills de är fräsiga, gyllenbruna och helt genomstekta.
8. Servera pankopanerad fläskkotlett med ramlökssmör, ljummen sparrissallad och rostad potatis.