



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkotlett och potatissallad med broccoli, majs och valnötter

Potatissallad

Bakpotatis 1 st
Broccoli 1 st
Majs 1 förp
Rödlök 1 st
Valnötter 30 g
Crème fraiche 75 g
Örtmix 1 förp

Fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g
● Olja 1 tsk
● Salt ½ tsk

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar

- 1. Potatissallad:** Skär bakpotatis i tärningar och koka dem i lättsaltat vatten ca 10 min eller tills de är mjuka. Håll av vattnet och låt potatisen ånga av ordentligt.
- 2.** Skär broccoli i små buketter. Håll av majs. Finhacka rödlök. Hetta upp en stekpanna och rosta valnötter ca 1 min, tills de fått fin färg. Spara stekpannan. Grovhacka nötterna.
- 3. Fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 jämntjocka skivor. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp olja i den använda stekpannan och stek fläskkotlett ca 3 min på varje sida tills köttet är genomstekt. Lägg upp köttet på ett fat och spara stekpannan.
- 4. Potatissallad:** Hetta upp lite olja i den använda stekpannan och stek broccoli och majs ca 2 min under omrörning. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar och lägg det i en salladsskål (se Tips!).
- 5.** Blanda ner rödlök, crème fraiche, örtmix och den kokta potatisen i salladsskålen, smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Toppa salladen med valnötterna.
- 6.** Servera krämig potatissallad med stekt fläskkotlett.

TIPS! Servera grönsakerna, dressingen och potatisarna var för sig för en mer barnvänlig rätt. Koka broccolin tillsammans med potatisarna under de sista två minuterna av koktiden och stek löken ihop med majsens om ni föredrar det.