



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Biff Greta på fläskkotlett med lökcrème och äppelsallad

Ugnstrostad potatis

Potatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st

Lökcrème

Bananschalottenlök 1 st
Vispgräddde ½ dl
● Salt 1 krm

Äppelsallad

● Vitvinsvinäger 1 ½ tsk
● Olivolja 1 tsk
Flytande honung 1 tsk
● Salt 1 krm
Rött äpple 1 st
Mixsallad 30 g

Senapsblandning

Bananschalottenlök 1 st
Torkad dragon 1 tsk
Dijonsenap 2 tsk
● Äggula 1 st

Biff Greta

Fläskkotlett 300 g
● Salt 2 krm

Att ha hemma ●

Äggula, Bakplåtspapper,
Olivolja, Salt, Smör*,
Svartpeppar,
Vitivinsvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Ugnstrostad potatis:** Tärna potatis (ca 1x1 cm). Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta allt i den övre delen av ugnen ca 20 min.
3. **Lökcrème:** Skiva bananschalottenlök. Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek löken mjuk. Lägg över i en mixerbunke. Tillsätt vispgräddde och salt. Mixa till en slät röra med stavmixer.
4. **Äppelsallad:** Blanda vitvinsvinäger, olivolja, honung, salt och lite nymald svartpeppar i en salladsskål. Tärna rött äpple smått och blanda ner i skålen tillsammans med mixsallad.
5. **Senapsblandning:** Finhacka bananschalottenlök. Lägg i en rymlig skål och blanda med torkad dragon, dijonsenap och äggula.
6. **Biff Greta:** Tärna fläskkotlett (ca 3x3 cm). Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek köttet ca 4 min, tills det är helt genomstekt. Blanda ner senapsblandningen.
7. Servera Biff Greta med rostad potatis, lökcrème och äppelsallad.