



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskgyros med tomatsås, krämig gurksallad och rostad potatis

Rostad potatis

Potatis 400 g

● Bakplåtspapper 1 st

Fläskgyros

Vitlök 1 klyfta

Mild senap 1 msk

Spiskummin 1 tsk

● Salt ½ tsk

Fläskkotlett 300 g

Tomatsås

Gul lök 1 st

Kons. körsbärstomater 1 förp

● Vatten 1 dl

Chili flakes 1 krm

Kycklingbuljong ½ påse

Krämig gurksallad

Gurka 1 st

Gräddfil 150 g

Vitvinsvinäger 15ml ½ påse

Vitlök 1 klyfta

● Salt 1 krm

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Halvera potatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Fläskgyros:** Blanda pressad vitlök, senap, spiskummin och salt i en bunke. Strimla fläskkotlett och blanda ner i senapsblandningen. Låt marinera ca 15 min.
4. **Tomatsås:** Hacka gul lök. Hetta upp lite olivolja i en kastrull. Fräs lök ca 2 min. Tillsätt konserverade körsbärstomater, vatten, chili flakes (efter egen smak) och kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 10 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Krämig gurksallad:** Skär gurka i mindre bitar. Lägg i en skål och blanda med gräddfil, vitvinsvinäger, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.
6. **Fläskgyros:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek det marinerade fläskköttet ca 7 min, tills det är helt genomstekt.
7. Servera fläskgyros med tomatsås, krämig gurksallad och rostad potatis.