



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Stekt fläskkotlett med rödbetssallad, fetaost och dijonsås

## Dijonsås

Dijonsenap ½ förp  
Gräddfil 150 g  
Flytande honung ½ förp  
● Salt 1 krm

## Stekt fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g  
● Salt 2 krm

## Rödbetssallad

Matvete 125 g  
Kycklingbuljong ½ påse  
Kokt rödbeta 250g 1 förp  
Fetaost 50 g  
● Olivolja 1 tsk  
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse  
Babyspenat 50 g

## Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Smör\*, Svartpeppar

1. Koka matvete enligt anvisning på förpackningen, men byt ut salt mot kycklingbuljong.
2. **Dijonsås:** Lägg dijonsenap i en skål. Blanda med gräddfil, flytande honung och salt.
3. **Förberedelser:** Klyfta rödbetor och lägg i en salladsskål. Smula fetaost.
4. **Stekt fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i jämntjocka skivor. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite smör i en stekpanna. Stek köttet ca 2 min per sida, tills det är helt genomstekt.
5. **Rödbetssallad:** Blanda ner kokt matvete, babyspenat, olivolja och vitvinsvinäger i salladsskålen med rödbetor. Smaka av med lite nymald svartpeppar. Strö över fetaost.
6. Servera stekt fläskkotlett med rödbetssallad och dijonsås.