



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Stekt fläskkotlett med majs- och gurksalsa, vitlökssås och persilja

Till servering

Potatis 400 g

Vitlökssås

Lime, (limeskal) 1 st

Matyoghurt 1 dl

Vitlök ½ klyfta

● Salt ½ krm

Gurksalsa

Majs 1 förp

Snackgurka 1 st

Rödlök 1 st

Grön chili ½ st

Lime, (limesaft) 1 st

● Olivolja ½ msk

● Salt 1 krm

Bladpersilja 20 g

Fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g

● Olja 1 tsk

● Salt ½ tsk

● Svartpeppar 1 krm

Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt,

Svartpeppar

1. Till servering: Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. Vitlökssås: Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda matyoghurt, rivet limeskal, pressad vitlök och salt i en skål.

3. Gurksalsa: Häll av majs. Tärna snackgurka smält. Finhacka rödlök och grön chili (se tips). Grovhacka bladpersilja. Lägg allt i en skål. Blanda med pressad limesaft från den använda limen, olivolja och salt.

4. Fläskkotlett: Skär fläskkotlett i 2 jämntjocka skivor, krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna. Stek köttet ca 3 min per sida, tills köttet är helt genomstekt.

5. Servera nystekt fläskkotlett med gurksalsa, vitlökssås och kokt potatis.

TIPS! Tänk på att färsk chili varierar i styrka. Smaka er fram till lagom hetta.