



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tomatbräserad fläskkotlett med risoni och aioli

Fläskkotletter

Skivad fläskkotlett 250 g

Tomatsås

Tomat 3 st
Tomatsås 1 förp
● Vatten 1 dl
Örtmix 1 förp

Till servering

Risoni 1 förp
Aioli 1 förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Förberedelse tomatsås:** Tärna tomat.
3. **Fläskkotletter:** Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek fläskkotletterna ca 2 min per sida. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Lägg över på en tallrik. Spara stekpannan.
4. Koka risoni enligt anvisning på förpackningen.
5. **Tomatsås:** Lägg ner tomaterna i den använda stekpannan. Tillsätt tomatsås, vatten och örtmix. Koka ca 2 min. Lägg tillbaka fläskkotletterna i stekpannan med tomaterna och sjud ca 5 min, tills de är helt genomstekta. Smaka av såsen med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Servera tomatbräserade fläskkotletter med aioli och risoni.