



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Kotlett Rydberg med senapskräm

### Ugnsrostad potatis

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st
- Salt 2 krm
- Svartpeppar 1 krm

### Karamelliserad lök

- Gul lök 1 st
- Smör\* 1 tsk
- Socker 1 krm
- Salt 1 krm
- Svartpeppar 1 krm

### Senapskräm

- Crème fraiche 75 g
- Dijonsenap 2 tsk
- Flytande honung ½ förp
- Salt 1 krm

### Sallad

- Tomat 2 st
- Mixsallad 30 g
- Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
- Salt 1 krm
- Svartpeppar 1 krm

### Kotlett

- Fläskkotlett 300 g

### Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Smör\*, Socker, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Ugnsrostad potatis:** Skär potatis i 1x1 cm stora bitar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 20 min, tills potatisen är klar.
3. **Karamelliserad lök:** Finhacka gul lök. Hetta upp smör i en stekpanna. Stek löken mjuk på svag värme, ca 8 min. Rör ner socker, salt och nymald svartpeppar. Lägg över på ett fat och spara pannan.
4. **Senapskräm:** Blanda crème fraiche, dijonsenap och flytande honung i en skål. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Sallad:** Tärna tomat. Blanda mixsallad och tomat i en salladsskål och dressa med vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
6. **Kotlett:** Skär fläskkotlett i 2x2 cm stora bitar. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite smör och olivolja i den använda stekpannan. Stek köttet på hög värme i omgångar ca 3 min, tills det är helt genomstekt.
7. Lägg upp ugnsrostad potatis, karamelliserad lök och nystekt fläskkotlett på två tallriker. Servera med senapskräm och sallad.