



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

BBQ-stekt fläskkotlett med rostad potatis, vitlökssås och krispig kålsallad

Rostad potatis

Potatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st

Kålsallad

Vitvinsvinäger 30ml 1 påse
Dijonsenap 2 tsk
● Salt ½ tsk
Vitrål 300 g
Rödlök 1 st
Morot 1 st

Vitlökssås

Gräddfil 150 g
Vitrål 1 klyfta
● Salt ½ krm

BBQ-stekt fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g
● Salt 2 krm
BBQ-sås 1 förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja,
Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Lägg potatis (halvera de stora potatisarna) på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olja, salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min.
3. **Kålsallad:** Blanda vitvinsvinäger, olja, dijonsenap, salt och lite nymald svartpeppar i en bunke. Finstrimla vitkål och rödlök. Skala och grovriv morot. Blanda ner allt i bunken och låt marinera till servering.
4. **Vitlökssås:** Blanda gräddfil, pressad vitlök och salt i en liten skål.
5. **BBQ-stekt fläskkotlett:** Strimla fläskkotlett. Hetta upp lite olja i en stekpanna. Stek köttet ca 5 min och krydda med salt. Blanda ner BBQ-såsen och låt koka ihop ca 1 min.
6. Servera BBQ-stekt fläskkotlett med rostad potatis, kålsallad och vitlökssås.