



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkotletter i skysås med tryffel- och gräddkockt kål

Rostad potatis

- Småpotatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st

Tryffel- och gräddkockt kål

- Strimlad vitkål 200 g
- Gul lök 1 st
- Smör* 1 msk
- Salt 2 krm
- Flytande honung ½ förp
- Vatten ½ dl
- Vispgräde 1 dl
- Tryffelolja 1 förp

Fläskkotletter i skysås

- Fläskkotlett 300 g
- Salt ½ tsk
- Smör* 1 msk
- Vetemjöl* ½ msk
- Vatten 2 dl
- Socker 1 tsk
- Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse
- Kinesisk soja ½ förp
- Oxbuljong ½ förp

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olja, Salt, Smör*, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Lägg potatis på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och salt. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Tryffel- och gräddkockt kål:** Strimla gul lök. Smält smör i en kastrull och fräs lök och strimlad vitkål med salt och flytande honung ca 5 min. Tillsätt vatten och vispgräde och sjud ca 3 min.
4. **Fläskkotletter i skysås:** Skär fläskkotlett i jämntjocka skivor och krydda med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp smör i en stekpanna och stek köttet ca 2 min per sida. Lyft över fläskkotletterna på en tallrik och pudra ner vetemjöl i stekpannan. Vispa ner vatten, socker, vitvinsvinäger, kinesisk soja och oxbuljong. Koka upp och sjud ca 2 min, lägg tillbaka fläskkotletterna och sjud ytterligare ca 4 min, tills de är helt klara.
5. Rör ner tryffelolja i den gräddkokta kålen och smaka av med salt och nymald svartpeppar. Servera tryffel- och gräddkockt kål till fläskkotletter i skysås och rostad potatis.