



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Kotlett Greta med kall löksås och sötsur gurka

### Rostade potatistärningar

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st

### Sötsur gurka

- Gurka 1 st
- Salt 2 krm
- Socker ½ msk
- Ättiksprit (12%) ½ msk
- Bladpersilja 20 g

### Kall löksås

- Bananschalottenlök 1 st
- Smör\* ½ msk
- Socker 2 krm
- Salt 2 krm
- Torkad timjan ½ förp
- Crème fraiche 150 g

### Kotlett Greta

- Fläskkotlett 300 g
- Salt ½ tsk
- Smör\* ½ msk
- Äggula 1 st
- Dijonsenap 1 msk

### Att ha hemma ●

- Äggula, Ättiksprit (12%), Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Smör\*, Socker, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade potatistärningar:** Skär potatis i tärningar (ca 2x2 cm). Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och salt. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min, tills de fått fin färg.
3. **Sötsur gurka:** Skiva gurka i ca 1 cm tjocka skivor. Lägg i en bunke och blanda ner salt, socker och ättiksprit. Låt stå till servering, blanda runt då och då.
4. **Kall löksås:** Finhacka bananschalottenlök. Hetta upp smör i en stekpanna och fräs lök, socker, salt och torkad timjan ca 2 min. Lägg över i en skål för att svalna lite. Rör ner crème fraiche och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Kotlett Greta:** Skär fläskkotlett i ca 2x2 cm stora tärningar. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp smör i den använda stekpannan och stek köttet ca 5 min, tills det är helt genomstekt. Blanda äggula och dijonsenap i en bunke. Vänd ner det stekta köttet i bunken.
6. Grovhacka bladpersilja och blanda med gurkan. Servera kotlett Greta med rostade potatistärningar, kall löksås och sötsur gurka.