



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad fläskkotlett med gremoladadressad potatissallad och parmesansmör

Gremoladadressing

Citron 1 st
Bladpersilja 20 g
Vitlök 1 klyfta
● Olja 1 msk
● Vatten 1 msk
● Salt ½ tsk

Potatissallad

Potatis 400 g
Fänkål 1 st
Rödlök 1 st
Rädisor 1 förp
Ruccola 30 g

Parmesansmör

Parmesanost 1 bit
● Smör 30 g
● Salt ½ krm

Grillad fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g
● Salt ½ tsk

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Smör,
Svartpeppar, Vatten

1. Halvera potatis och koka mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Gremoladadressing:** Tvätta citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Lägg citronskal, bladpersilja, pressad vitlök, pressad saft från citronen, olja, vatten och salt i en mixerbunke. Mixa ihop med stavmixer.
3. **Potatissallad:** Dela fänkål i fyra avlånga klyftor. Skär bort roten. Strimla sedan fänkål så tunt som möjligt. Strimla rödlök och kvarta rädisor. Lägg allt i en rymlig bunke.
4. **Parmesansmör:** Finriv parmesanost. Lägg i en skål tillsammans med rumstempererat smör, salt och rikligt med nymald svartpeppar. Mosa ihop allt med en gaffel.
5. **Grillad fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i portionsbitar. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Grilla eller stek köttet ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt.
6. **Potatissallad:** Blanda ner kokt potatis, gremoladadressing och ruccola i bunken med grönsaker.
7. Servera nygrillad fläskkotlett med potatissallad och parmesansmör.

TIPS! Vill du grilla, tänd grillen!

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ