



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkotlett med grillad gemsallad och Café de Paris-sås

Pommes frites

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st
- Olivolja 1 tsk
- Salt ½ tsk

Café de Paris

- Gräddfil 150 g
- Torkad dragon ½ förp
- Persillade 1 påse
- Curry ½ förp
- Tomatpuré ½ msk
- Salt 1 krm

Grillad gemsallad

- Tomat 1 st
- Rödlök 1 st
- Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
- Olivolja ½ msk
- Salt 1 krm
- Gemsallad 1 förp

Fläskkotlett

- Fläskkotlett 300 g

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Pommes frites:** Skär potatis i pommes frites-stora strimlor. Lägg potatisstrimlorna på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills de har fått fin färg.

3. **Café de Paris:** Lägg gräddfil i en skål och blanda ner torkad dragon, persillade, curry, tomatpuré, salt och lite nymald svartpeppar.

4. **Tomatdressing till grillad gemsallad:** Tärna tomat smält. Finhacka rödlök. Lägg i en skål och blanda ner vitvinsvinäger, olivolja, salt och nymald svartpeppar.

5. **Fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 jämntjocka skivor. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Stek köttet i en grill- eller stekpanna ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt.

6. **Grillad gemsallad:** Halvera gemsallad. Stek gemsalladen ca 1 min på snittsidan i den använda stekpannan. Lägg upp salladen på ett fat och toppa med tomatdressing.

7. Servera fläskkotlett med grillad gemsallad, Café de Paris-sås och pommes frites.

TIPS! Den här rätten blir ännu godare om man grillar köttet och salladen!