



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkotletter med kall dragonsås och rostad potatis

Rostad potatis

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st

Dragonsås

- Bananschalottenlök 1 st
- Crème fraiche 150 g
- Torkad dragon 1 förp
- Salt 2 krm

Sallad

- Cocktailtomater 250 g
- Mixsallad 50 g
- Olivolja ½ msk
- Vitvinsvinäger 15ml ½ påse

Fläskkotlett

- Fläskkotlett 300 g
- Salt ½ tsk
- Smör* 1 tsk

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Smör*, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Dela potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja och salt. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills potatisen är klar.
3. **Dragonsås:** Finhacka bananschalottenlök och lägg i en skål. Rör ner crème fraiche, torkad dragon, salt och lite nymald svartpeppar.
4. **Sallad:** Dela cocktailtomater. Lägg tomater och mixsallad i en salladsskål. Blanda med olivolja, vitvinsvinäger och lite salt.
5. **Fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i jämntjocka skivor. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite smör i en stekpanna. Stek köttet ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt.
6. Servera nystekta fläskkotletter med ugnrostad potatis, kall dragonsås och sallad.