



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Stekt fläskkotlett med majs- och gurksalsa, vitlökssås och persilja

## Till servering

Potatis 400 g

## Vitlökssås

Lime, (limeskal) 1 st  
Gräddfil 75 g  
Majonnäs ½ dl  
Vitlök ½ klyfta  
● Salt ½ krm

## Gurksalsa

Majs 1 förp  
Snackgurka 1 st  
Rödlök 1 st  
Grön chili ½ st  
Lime, (limesaft) 1 st  
● Olivolja ½ msk  
● Salt 1 krm  
Bladpersilja 20 g

## Fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g  
● Olja 1 tsk  
● Salt ½ tsk  
● Svartpeppar 1 krm

## Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt, Svartpeppar

1. **Till servering:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. **Vitlökssås:** Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda gräddfil, majonnäs, rivet limeskal, pressad vitlök och salt i en skål.

3. **Gurksalsa:** Häll av majs. Tärna snackgurka smält. Finhacka rödlök och grön chili (se tips). Grovhacka bladpersilja. Lägg allt i en skål. Blanda med pressad limesaft från den använda limen, olivolja och salt.

4. **Fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 jämntjocka skivor, krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna. Stek köttet ca 3 min per sida, tills köttet är helt genomstekt.

5. Servera nystekt fläskkotlett med gurksalsa, vitlökssås och kokt potatis.

**TIPS!** Tänk på att färsk chili varierar i styrka. Smaka er fram till lagom hetta.