



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Chuletas de cerdo, con salsa romesco - Fläskkotlett med romescosås och grönsaksris

### Romescosås

Röd paprika 1 st  
Tomat 1 st  
Vitlök 2 klyftor  
Mandelspån 25 g  
Citron ½ st  
Rökt chilimix 1 förp

### Grönsaksris

Risottoris 150 g  
● Vatten 3 dl  
Kycklingbuljong 1 påse  
Morot 1 st  
Haricots verts 1 förp  
Bladpersilja 20 g  
Citron ½ st

### Smörstekt fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g  
● Salt ½ tsk

### Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt, Smör\*, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Romescosås:** Skär paprika och tomat i grova bitar. Lägg i en ugnform tillsammans med vitlöksklyftor (hela med skalet på) och blanda med lite olja. Halvera citron och lägg bågge halvorna på ena sidan av formen. Rosta allt mitt i ugnen ca 20 min, ta ut formen och strö mandelspån över paprikan. Rosta allt ytterligare 3 min.
3. **Grönsaksris:** Lägg rissottoris, vatten och kycklingbuljong i en liten kastrull. Koka upp och sänk sedan värmen till låg värme. Koka under lock ca 15 min, eller tills riset är mjukt och vattnet kokat bort.
4. **Grönsaksris:** Skala och skär morötter i tunna skivor. Ansa och halvera haricots verts. Grovhacka bladpersilja.
5. **Smörstekt fläskkotlett:** Skär fläskotlett i 2 skivor. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp smör i en stekpanna och stek fläskkotletterna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 6 min, tills köttet är genomstekt.
6. **Romescosås:** Lägg rostad tomat, paprika och mandel i en mixerbunke. Ta bort skalet från vitlöksklyftorna och tillsätt till mixerbunken tillsammans med rökt chilimix och pressad saft från en halv rostad citron. Mixa allt slätt med stavmixer. Smaka av med salt.
7. **Grönsaksris:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek morot och haricots verts ca 2 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Blanda ner det kokta riset och bladpersilja. Smaka av med pressad saft från den andra rostade citronhalvan, salt och lite nymald svartpeppar.
8. Servera smörstekt fläskkotlett med grönsaksris och romescosås.