



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Smörstekt fläskkotlett med spansk tomatragu, örtrostad potatis och färsk timjan

Örtrostad potatis

Potatis 400 g
Torkad oregano 1 tsk
Torkad timjan ½ förp

Fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g
● Salt 2 krm

Tomatragu

Bananschalottenlök 1 st
Cocktailtomater 250 g
Vitlök 1 klyfta
Tomatpuré ½ förp
Rökt paprikapulver 1 tsk
Torkad timjan ½ förp
● Salt 2 krm
Chili flakes 2 krm
● Vatten 1 ½ dl

Till servering

Timjan 10 g
Aioli 1 förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Smör*, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Örtrostad potatis:** Skär potatis i stora tärningar. Lägg i en ugnform och blanda med torkad oregano, torkad timjan, lite salt och olivolja. Rosta mitt i ugnen ca 20 min.
3. **Fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 jämntjocka skivor, krydda med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp smör i en stekpanna och stek köttet ca 3 min per sida, lägg över på en tallrik. Spara stekpannan.
4. **Tomatragu:** Finhacka schalottenlök. Halvera cocktailtomater. Tillsätt eventuellt lite extra olivolja till den använda stekpannan. Stek schalottenlök ca 1 min. Tillsätt pressad vitlök, tomatpuré, rökt paprikapulver, torkad timjan, salt och chili flakes. Fräs ytterligare ca 1 min.
5. Blanda ner cocktailtomater och vatten, låt sjuda på låg värme ca 5 min. Smaka av med salt. Lägg tillbaka köttet i stekpannan, ovanpå tomatragun. Låt sjuda på låg värme under lock ca 4 min, tills köttet är helt genomstekt.
6. Repa timjan och strö över kotletterna i såsen. Servera med örtrostad potatis och aioli.