



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Grillad fläskkotlett med gremolatarostade rotfrukter och dragoncrème

## Rostade rotfrukter

Småpotatis 400 g  
Morötter 300 g  
● Salt ½ tsk

## Gremolata

Citron 1 st  
Bladpersilja 20 g  
Vitlök 2 klyftor

## Grillad fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g  
Torkad oregano ½ msk

## Dragoncrème

Gräddfil 75 g  
Torkad dragon ½ msk  
Flytande honung ½ förp

## Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade rotfrukter:** Klyfta småpotatis och morötter. Lägg allt på en smord ugnsplåt. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 22 min, eller tills rotfrukterna är klara.
3. **Gremolata:** Skölj citronen ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet. Skär citronen i klyftor. Lägg citronskalet i en liten skål. Finhacka bladpersilja och vitlök. Blanda ner i skålen.
4. **Grillad fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i cm-tjocka skivor. Krydda med torkad oregano och lite salt. Ringla över lite olivolja.
5. Grilla köttet ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt. Om ni inte grillar så stek köttet klart i en stekpanna istället.
6. **Dragoncrème:** Blanda ihop gräddfil med torkad dragon och honung. Smaka av med lite salt.
7. Blanda de rostade rotfrukterna med gremolata och servera med grillade fläskkotletter, citronklyftor och dragoncrème.