



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad fläskkotlett med bagnaïsesmör och tomatsallad

Rostad potatis

Potatis 400 g
Vitlök 2 klyftor

Bagnaïsesmör

Bananschalottenlök ½ st
Torkad dragon 1 tsk
Vitvinsvinäger 15ml ☒
påse
● Salt 1 krm
● Smör 25 g

Tomatsallad

Tomat 2 st
Bananschalottenlök ½ st
Ruccola 30 g

Fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
Salt, Smör, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Om ni vill grilla, tänd även grillen.
2. **Rostad potatis:** Dela potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta i mitten av ugnen ca 20 min.
3. **Bagnaïsesmör:** Finhacka bananschalottenlök. Lägg i en skål med torkad dragon, vitvinsvinäger och salt. Tillsätt rumstempererat smör och mosa ihop allt med en gaffel.
4. **Tomatsallad:** Tärna tomat och finhacka bananschalottenlök. Lägg i en skål tillsammans med ruccola. Blanda med olivolja, salt och nymald svartpeppar.
5. **Fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i två bitar. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Grilla köttet ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt. Om ni inte grillar så stek köttet i en stekpanna istället.
6. Servera grillad fläskkotlett med bagnaïsesmör, tomatsallad och rostad potatis.