



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Örtstekt fläskkotlett med krämig pastasallad

## Pastasallad

Mezze maniche rigate  
200 g  
Crème fraiche 150 g  
Persillade ½ påse  
Vitlök 1 klyfta  
Tomat 1 st  
Sockerärter 1 förp  
Bananschalottenlök 1 st  
Ruccola 30 g

## Fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g  
● Olja 1 tsk  
Örtmix ½ förp

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar

1. Koka pasta enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola kallt.
2. **Pastasallad:** Blanda crème fraiche, persillade och pressad vitlök i en salladskål.
3. Tärna tomat. Strimla sockerärter och bananschalottenlök. Blanda ner alla skurna grönsaker, ruccola och den kokta pastan i salladsskålen. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 jämntjocka skivor. Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna och stek köttet ca 3 min per sida tills det är helt genomstekt. Krydda med örtmix, lite salt och nymald svartpeppar.
5. Servera örtstekt fläskkotlett med krämig pastasallad.