



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Örtstekta fläskkotletter med gremolatarostade rotfrukter och dragonsås

Rostade rotfrukter

Småpotatis 400 g
Rotselleri 300 g
Morot 2 st
● Bakplåtspapper 1 st
● Salt ½ tsk

Dragonsås

Gräddfil 150 g
Torkad dragon ½ msk
Flytande honung ½ tsk
● Salt 1 krm

Gremolata

Citron 1 st
● Olivolja 1 msk
Bladpersilja 20 g
Vitlök 1 klyfta

Örtstekt fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g
Örtmix ½ förp
● Salt ½ tsk

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
Olja, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade rotfrukter:** Halvera småpotatis. Skala rotselleri. Skär rotselleri och morot i mindre bitar. Lägg allt på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 20 min, tills rotfrukterna är klara och fått fin färg.
3. **Dragonsås:** Lägg gräddfil i en liten skål. Blanda ner torkad dragon, honung och salt.
4. **Gremolata:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Skär citronen i klyftor. Lägg citronskalet och olivolja i en liten skål. Finhacka bladpersilja och vitlök. Blanda ner i skålen.
5. **Örtstekt fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i cm-tjocka skivor. Krydda med örtmix och salt. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek köttet ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt.
6. Blanda de rostade rotfrukterna med gremolata och servera med fläskkotletter, citronklyftor och dragonsås.