



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Mozzarellafylld fläskkotlett med örtsmör och tomatsallad

### Rostad potatis

Småpotatis 400 g

### Örtsmör

Bananschalottenlök ½ st

Örtmix ½ förp

● Salt ½ krm

● Smör, rumstempererat 25 g

### Mozzarellafylld fläskkotlett

Mozzarella 1 förp

Skivad fläskkotlett 250 g

● Salt ½ tsk

● Vetemjöl\* ½ dl

Panko 1 förp

Ägg 2 st

### Tomatsallad

Tomat 2 st

Bananschalottenlök ½ st

● Olivolja ½ tsk

Vitvinsvinäger 15ml ½ påse

● Salt 1 krm

### Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,

Olja, Salt, Smör,

rumstempererat,

Svartpeppar,

Svartpeppar\*, Vetemjöl\*

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.

2. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

3. **Rostad potatis:** Lägg potatis på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över lite olivolja och strö på salt. Rosta högt upp i ugnen ca 25 min, tills potatisen är mjuk.

4. **Örtsmör:** Finhacka bananschalottenlök och lägg i en skål. Rör ner örtmix, salt, lite nymald svartpeppar och rumstempererat smör. Blanda väl.

5. **Mozzarellafylld fläskkotlett:** Skiva mozzarella. Lägg ut kotletterna på skärbrädan och skär ett snitt på längden, inte helt igenom, och fyll med mozzarella. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.

6. Ta fram tre tallriker. Häll mjöl på en, panko på den andra och vispa upp ägg i den tredje. Vänd mozzarellafyllda kotletter först i mjöl, sedan i uppvispat ägg och slutligen i panko. Stek köttet ca 3 min per sida i en stekpanna med olja tills den är gyllenbrun och genomstekt.

7. **Tomatsallad:** Skär tomat i mindre bitar. Skiva bananschalottenlök tunt. Blanda i en skål med olivolja, vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar.

8. **Servering:** Servera mozzarellafylld fläskkotlett med rostad potatis, en klick örtsmör och tomatsallad.