



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkotlett med timjansås och linguine

Fläskkotletter

Fläskkotlett 300 g

Timjansås

- Smör* 1 msk
- Torkad timjan 1 förp
- Vitlök 1 klyfta
- Vetemjöl* 1 ½ tsk
- Mjolk 2 dl
- Vispgräddde ½ dl
- Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse
- Kycklingbuljong ½ påse

Till servering

Linguine 200 g
Cocktailtomater 250 g

Att ha hemma ●

Mjolk, Olivolja, Salt, Smör*, Svartpeppar, Vetemjöl*

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
2. Dela cocktailtomater och lägg upp i en liten skål.
3. **Fläskkotletter:** Skär fläskkotlett i portionsbitar. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek köttet på medelhög värme ca 5 min per sida, tills det är helt genomstekt. Lägg upp på ett fat och spara pannan.
4. **Timjansås:** Smält smör i samma den använda stekannan. Tillsätt torkad timjan och pressad vitlök. Pudra över vetemjöl. Vispa ner mjolk, lite i taget, vispgräddde, vitvinsvinäger och kycklingbuljong. Låt puttra ca 4 min.
5. Blanda ner nykokt pasta i timjansåsen, eller servera var för sig. Servera med fläskkotlett och cocktailtomater.