



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkotlett i krämig citron- och svartpepparsky med pressgurka och timjanrostad potatis

Timjanrostad potatis

Potatis 400 g
 ● Bakplåtspapper 1 st
 Torkad timjan ½ förp

Pressgurka

● Socker 2 msk
 ● Ättiksprit (12%) 1 msk
 ● Vatten 3 msk
 Gurka 1 st

Fläskkotlett i citron- och svartpepparsky

Gul lök 1 st
 Citron 1 st
 Fläskkotlett 300 g
 ● Salt 2 krm
 ● Vetemjöl* ½ msk
 ● Vatten ½ dl
 Vispgräddes ½ dl
 Kycklingbuljong ½ påse

Topping

Grönt äpple 1 st

Att ha hemma ●

Ättiksprit (12%),
 Bakplåtspapper, Olivolja,
 Salt, Smör*, Socker,
 Svartpeppar, Vatten,
 Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Timjanrostad potatis:** Lägg potatis på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, torkad timjan, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Pressgurka:** Blanda socker, ättika och vatten i en bunke. Vispa så att sockret löser sig. Hyvla tunna skivor av gurkan med en mandolin eller osthyvel. Blanda ner gurkskivorna i lagen. Ställ åt sidan till servering.
4. **Förberedelse:** Finhacka gul lök. Tvätta citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Lägg i en liten skål. Halvera citronen.
5. **Fläskkotlett i citron- och svartpepparsky:** Skär fläskkotlett i två portionsbitar. Krydda köttet med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite smör i en rymlig stekpanna. Stek fläskkotletterna ca 3 min per sida. Lägg över köttet på ett fat och täck med folie.
6. Tillsätt lite mer smör till den använda stekpannan. Fräs hackad lök ca 1 min. Pudra ner vetemjöl och blanda runt. Tillsätt pressad saft från ½ citron (ca 1 msk), vatten och smulad kycklingbuljong. Låt sjuda ca 2 min. Blanda ner vispgräddes och ca 2 krm nymald svartpeppar, sjud ytterligare ca 1 min.
7. Lägg ner de stekta fläskkotletterna och eventuellt köttsaft som bildats på fatet i såsen. Sjud under lock ca 3 min, tills kotletterna är helt genomstekta.
8. Tärna äpple fint. Strö äpple och citronskal över kött och sås. Servera med rostad potatis och pressgurka.

TIPS! Använd gärna med en mandolin eller osthyvel!

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ