



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Biff Greta på fläskkotlett med lökcrème och äppelsallad

Ugnrostad potatis

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st

Lökcrème

- Bananschalottenlök 1 st
- Vispgräde ½ dl
- Salt 1 krm

Äppelsallad

- Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
- Olivolja 1 tsk
- Flytande honung 1 tsk
- Salt 1 krm
- Rött äpple 1 st
- Mixsallad 50 g

Senapsblandning

- Bananschalottenlök 1 st
- Torkad dragon 1 tsk
- Dijonsenap 2 tsk
- Äggula 1 st

Biff Greta

- Fläskkotlett 300 g
- Salt 2 krm

Att ha hemma ●

- Äggula, Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Smör*, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Ugnrostad potatis:** Tärna potatis (ca 1x1 cm). Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta allt i den övre delen av ugnen ca 20 min.
3. **Lökcrème:** Skiva bananschalottenlök. Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek löken mjuk. Lägg över i en mixerbunke. Tillsätt vispgräde och salt. Mixa till en slät röra med stavmixer.
4. **Äppelsallad:** Blanda vitvinsvinäger, olivolja, honung, salt och lite nymald svartpeppar i en salladsskål. Tärna rött äpple smått och blanda ner i skålen tillsammans med mixsallad.
5. **Senapsblandning:** Finhacka bananschalottenlök. Lägg i en rymlig skål och blanda med torkad dragon, dijonsenap och äggula.
6. **Biff Greta:** Tärna fläskkotlett (ca 3x3 cm). Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek köttet ca 4 min, tills det är helt genomstekt. Blanda ner senapsblandningen.
7. Servera Biff Greta med rostad potatis, lökcrème och äppelsallad.