



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad fläskkotlett med gremoladressad potatissallad och parmesansmör

Gremoladressing

- Citron 1 st
- Bladpersilja 20 g
- Vitlök 1 klyfta
- Olja 1 msk
- Vatten 1 msk
- Salt ½ tsk

Potatissallad

- Potatis 400 g
- Fänkål 1 st
- Rödlök 1 st
- Rädisor 1 förp
- Ruccola 30 g

Parmesansmör

- Parmesanost 1 bit
- Smör 30 g
- Salt ½ krm

Grillad fläskkotlett

- Fläskkotlett 300 g
- Salt ½ tsk

Att ha hemma ●

- Olja, Salt, Smör, Svartpeppar, Vatten

1. Om du vill grilla, tänd grillen.
2. Halvera potatis och koka mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Gremoladressing:** Tvätta citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Lägg citronskal, bladpersilja, pressad vitlök, pressad saft från citronen, olja, vatten och salt i en mixerbunke. Mixa ihop med stavmixer.
4. **Potatissallad:** Dela fänkål i fyra avlånga klyftor. Skär bort roten. Strimla sedan fänkål så tunt som möjligt. Strimla rödlök och kvarta rädisor. Lägg allt i en rymlig bunke.
5. **Parmesansmör:** Finriv parmesanost. Lägg i en skål tillsammans med rumstempererat smör, salt och rikligt med nymald svartpeppar. Mosa ihop allt med en gaffel.
6. **Grillad fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i portionsbitar. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Grilla köttet ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt.
7. **Potatissallad:** Blanda ner kokt potatis, gremoladressing och ruccola i bunken med grönsaker.
8. Servera nygrillad fläskkotlett med potatissallad och parmesansmör.

TIPS! Om du inte vill grilla fungerar receptet lika bra med en stekpanna istället.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ