



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskschnitzel med färdig bagnaïsesås, rostad jordärtskocka och ruccolasallad

Rostad potatis & jordärtskocka

Jordärtskocka 250 g
Småpotatis 400 g

Fläskschnitzel

Fläskkotlett 300 g
● Salt ½ tsk
Panko 1 förp
● Ägg 1 st

Ruccolasallad

Rödlök 1 st
Ruccola 30 g

Till servering

Bagnaïsesås 1 förp

Att ha hemma ●

Ägg, Olivolja, Olja, Salt, Svartpeppar, Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis & jordärtskocka:** Tvätta och halvera jordärtskocka. Halvera potatis. Lägg allt på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med olja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20-25 min.
3. **Fläskschnitzel:** Skär fläskkotlett i skivor. Krydda köttet med salt och nymald svartpeppar. Tag fram tre tallrikar. Häll mjöl på en, panko på den andra och vispa upp ett ägg i den tredje. Vänd fläskkotletter först i mjöl, sedan i uppvispat ägg och slutligen i panko.
4. Hetta upp rikligt med olja i en stekpanna. Stek de panerade fläskkotletterna 2-3 min per sida, tills de är frasiga och genomstekta.
5. **Ruccolasallad:** Finstrimla rödlök. Lägg i en salladsskål tillsammans med ruccola. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.
6. Servera frasig fläskschnitzel med rostad potatis, jordärtskocka, ruccolasallad och bagnaïsesås.