



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Fläskkotlett med grillad gemsallad och Café de Paris-sås

## Pommes frites

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st
- Olivolja 1 tsk
- Salt ½ tsk

## Café de Paris

- Gräddfil 150 g
- Torkad dragon ½ förp
- Persillade 1 påse
- Curry ½ förp
- Tomatpuré ½ msk
- Salt 1 krm

## Grillad gemsallad

- Tomat 1 st
- Rödlök 1 st
- Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
- Olivolja ½ msk
- Salt 1 krm
- Gemsallad 1 förp

## Fläskkotlett

- Fläskkotlett 300 g

## Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Pommes frites:** Skär potatis i pommes frites-stora strimlor. Lägg potatisstrimlorna på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills de har fått fin färg.
3. **Café de Paris:** Lägg gräddfil i en skål och blanda ner torkad dragon, persillade, curry, tomatpuré, salt och lite nymald svartpeppar.
4. **Tomatdressing till grillad gemsallad:** Tärna tomat smårt. Finhacka rödlök. Lägg i en skål och blanda ner vitvinsvinäger, olivolja, salt och nymald svartpeppar.
5. **Fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 jämntjocka skivor. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Stek köttet i en grill- eller stekpanna ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt.
6. **Grillad gemsallad:** Halvera gemsallad. Stek gemsalladen ca 1 min på snittsidan i den använda stekpannan. Lägg upp salladen på ett fat och toppa med tomatdressing.
7. Servera fläskkotlett med grillad gemsallad, Café de Paris-sås och pommes frites.

**TIPS!** Den här rätten blir ännu godare om man grillar köttet och salladen! Vill du grilla, tänd grillen i god tid.