



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Dragonstekt fläskkotlett i skysås med vitlökssmör, potatis och tomatsallad

Kokt potatis
Potatis 400 g

Vitlökssmör

- Rumstempererat smör 25 g
- Vitlök 1 klyfta
- Salt 1 krm

Fläskkotlett i skysås
Fläskkotlett 300 g
Torkad dragon 1 tsk

- Salt ½ tsk
- Smör* 1 tsk
- Olivolja 1 tsk
- Vetemjöl* 1 tsk
- Vatten 1 dl

Kycklingbuljong ½ förp
● Balsamvinäger ½ msk

Tomatsallad
Cocktailtomater 250 g
Rödlök 1 st
Ruccola 30 g
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse

- Salt 1 krm

Att ha hemma ●
Balsamvinäger, Olivolja, Rumstempererat smör, Salt, Smör*, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl*

1. Kokt potatis: Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten (se tips!).

2. Vitlökssmör: Blanda rumstempererat smör, pressad vitlök och salt i en bunke.

3. Fläskkotlett: Skär fläskkotlett i 2 jämntjocka skivor. Krydda med torkad dragon, salt och nymald svartpeppar. Hetta upp smör och olivolja i en stekpanna. Stek köttet på medelvärme ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt. Ta upp kotletterna ur pannan.

4. Skysås: Pudra vetemjöl över stekpannan. Tillsätt vatten, kycklingbuljong och balsamvinäger. Låt puttra ca 4 min. Lägg tillbaka kotletterna och låt allt bli varmt.

5. Tomatsallad: Halvera cocktailtomater. Finhacka rödlök. Grovhacka ruccola. Lägg allt i en salladsskål. Blanda med vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.

6. Servera fläskkotlett i skysås med en klick vitlökssmör, nykokt potatis och tomatsallad.

TIPS! Dela potatisen i mindre bitar för kortare tillagningstid!

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ