



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskgyros med tomatsås, krämig gurksallad och rostad potatis

Rostad potatis

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st

Fläskgyros

- Vitlök 1 klyfta
- Mild senap 1 msk
- Spiskummin 1 tsk
- Salt ½ tsk
- Fläskkotlett 300 g

Tomatsås

- Gul lök 1 st
- Kons. körsbärstomater 1 förp
- Vatten 1 dl
- Chili flakes 1 krm
- Kycklingbuljong ½ förp

Krämig gurksallad

- Gurka 1 st
- Gräddfil 150 g
- Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
- Vitlök 1 klyfta
- Salt 1 krm

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Halvera potatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Fläskgyros:** Blanda pressad vitlök, senap, spiskummin och salt i en bunke. Strimla fläskkotlett och blanda ner i senapsblandningen. Låt marinera ca 15 min.
4. **Tomatsås:** Hacka gul lök. Hetta upp lite olivolja i en kastrull. Fräs lök ca 2 min. Tillsätt konserverade körsbärstomater, vatten, chili flakes (efter egen smak) och kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 10 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Krämig gurksallad:** Skär gurka i mindre bitar. Lägg i en skål och blanda med gräddfil, vitvinsvinäger, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.
6. **Fläskgyros:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek det marinerade fläskköttet ca 7 min, tills det är helt genomstekt.
7. Servera fläskgyros med tomatsås, krämig gurksallad och rostad potatis.