



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fänkålsstekt fläskkotlett med rostad potatissallad och dragonmajonnäs

Rostad potatissallad

Potatis 400 g
 Fänkål 1 st
 ● Bakplåtspapper 1 st
 ● Salt ½ tsk
 Bladpersilja 20 g
 Tomat 1 st
 Rödlök 1 st
 Senapsvinägrett 1 förp

Fänkålsstekt fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g
 ● Salt ½ tsk
 Peppar- och fänkålsmix
 ½ förp

Till servering

Dragonmajonnäs 1 förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
 Salt, Smör*, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Rostad potatissallad:** Klyfta potatis och skär fänkål i bitar. Lägg allt på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite olja, salt och nymald svartpeppar. Rosta i ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Fänkålsstekt fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i jämntjocka skivor. Krydda med salt och peppar- och fänkålsmix. Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek kotletterna ca 3 min per sida, tills de är helt genomstekta.
4. **Rostad potatissallad:** Tärna tomat och strimla rödlök. Grovhacka bladpersilja. Lägg allt i en skål och blanda ner rostad potatis, fänkål och senapsvinägrett.
5. Servera fänkålsstekt fläskkotlett med rostad potatissallad och dragonmajonnäs.