



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Örtstekta fläskkotletter med gremolatarostade rotfrukter och dragonsås

## Rostade rotfrukter

Småpotatis 400 g  
Rotselleri 300 g  
Morot 2 st  
● Bakplåtspapper 1 st  
● Salt ½ tsk

## Dragonsås

Gräddfil 150 g  
Torkad dragon ½ msk  
Flytande honung ½ tsk  
● Salt 1 krm

## Gremolata

Citron 1 st  
● Olivolja 1 msk  
Bladpersilja 20 g  
Vitlök 1 klyfta

## Örtstekt fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g  
Örtmix ½ förp  
● Salt ½ tsk

## Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,  
Olja, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade rotfrukter:** Halvera småpotatis. Skala rotselleri. Skär rotselleri och morot i mindre bitar. Lägg allt på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 20 min, tills rotfrukterna är klara och fått fin färg.
3. **Dragonsås:** Lägg gräddfil i en liten skål. Blanda ner torkad dragon, honung och salt.
4. **Gremolata:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Skär citronen i klyftor. Lägg citronskalet och olivolja i en liten skål. Finhacka bladpersilja och vitlök. Blanda ner i skålen.
5. **Örtstekt fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i cm-tjocka skivor. Krydda med örtmix och salt. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek köttet ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt.
6. Blanda de rostade rotfrukterna med gremolata och servera med fläskkotletter, citronklyftor och dragonsås.