



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Örtstekt fläskkotlett med färdig bearnaisesås, haricots verts och pommes frites

Pommes frites

- Bakpotatis 1 st
- Bakplåtspapper 1 st

Haricots verts-sallad

- Bananschalottenlök 1 st
- Cocktailtomater 250 g
- Haricots verts 1 förp
- Bladpersilja 20 g
- Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
- Olivolja 1 msk
- Salt 2 krm
- Socker 2 krm

Örtstekt fläskkotlett

- Fläskkotlett 300 g
- Örtmix ½ förp
- Salt ½ tsk

Till servering

- Bearnaisesås 1 förp

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Olja, Salt, Smör*, Socker

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Pommes frites:** Skrubba bakpotatis och skär i cirka 1-2 cm tjocka stavar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper (eller se tips!). Blanda med olja och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills de fått fin färg.
3. **Haricots verts-sallad:** Finhacka schalottenlök och lägg i en salladsskål. Blanda ner vitvinsvinäger, olivolja, salt och socker. Dela cocktailtomater och blanda ner i skålen. Grovhacka bladpersilja. Skär bort änden på haricots verts.
4. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek haricots verts ca 3 min, krydda med lite salt. Blanda ner i salladsskålen med tomaterna. Toppa med persiljan.
5. **Örtstekt fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i jämntjocka skivor och krydda med salt och örtmix. Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek köttet ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt.
6. Servera örtstekt fläskkotlett med färdig bearnaisesås, haricots verts-sallad och pommes frites.

TIPS! Vill du ha extra frasiga pommes frites? Friter dem istället för att tillaga dem i ugnen!

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ