



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Pankopanerad fläskkotlett med örtsmör och potatissallad

### Örtsmör

- Bladpersilja 10 g
- Smör 30 g
- Salt 1 krm

### Pankopanerad fläskkotlett

- Fläskkotlett 300 g
- Salt ½ tsk
- Ägg 1 st
- Panko 1 förp

### Potatissallad

- Potatis 400 g
- Rädisor 1 förp
- Salladslök 1 förp
- Sugarsnaps 1 förp
- Citron 1 st
- Bladpersilja 10 g

### Att ha hemma ●

- Ägg, Olivolja, Olja, Salt, Smör, Svartpeppar, Svartpeppar\*, Vetemjöl\*

1. Halvera potatis och koka mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Örtsmör:** Finhacka bladpersilja och lägg i en skål. Tillsätt smör (rumstempererat), salt och nymalen svartpeppar. Mosa ihop allt med en gaffel.
3. **Pankopanerad fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 skivor. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Vispa upp ägg i en skål. Lägg vetemjöl och panko på separata tallrikar. Vänd fläskkotletterna i först vetemjöl, sedan ägg och slutligen panko.
4. **Pankopanerad fläskkotlett:** Hetta upp rikligt med olja i en stekpanna. Stek de panerade kotletterna ca 3 min per sida, tills de fått en frasig yta och är helt genomstekta.
5. **Potatissallad:** Tvätta citron och finriv det yttersta skalet. Finhacka bladpersilja. Kvarta rädisor, strimla salladslök och halvera sugarsnaps på längden. Lägg allt i en rymlig bunke tillsammans med den kokta potatisen. Blanda allt med lite olivolja och pressad saft från citronen. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
6. Servera pankopanerad fläskkotlett med potatissallad och örtsmör.