



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 påse

## Krämig gurksallad

Gurka 1 st  
Matyoghurt 1 dl  
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 skål och blanda med matyoghurt, 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.