



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Dragonstekt fläskkotlett i skysås med vitlökssmör, potatis och tomatsallad

Kokt potatis
Potatis 400 g

Vitlökssmör
● Rumstempererat smör 25 g
Vitlök 1 klyfta
● Salt 1 krm

Fläskkotlett i skysås
Fläskkotlett 300 g
Torkad dragon 1 tsk
● Salt ½ tsk
● Smör 1 tsk
● Olivolja 1 tsk
● Vetemjöl 1 tsk
● Vatten 1 dl
Kycklingbuljong ½ påse
● Balsamvinäger ½ msk

Tomatsallad
Cocktailtomater 250 g
Rödlök 1 st
Ruccola 30 g
● Vitvinsvinäger 1 tsk
● Salt 1 krm

Att ha hemma ●
Balsamvinäger, Olivolja, Rumstempererat smör, Salt, Smör, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl, Vitvinsvinäger

- 1. Kokt potatis:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten (se tips!).
- 2. Vitlökssmör:** Blanda rumstempererat smör, pressad vitlök och salt i en bunke.
- 3. Fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 jämntjocka skivor. Krydda med torkad dragon, salt och nymald svartpeppar. Hetta upp smör och olivolja i en stekpanna. Stek köttet på medelvärme ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt. Ta upp kotletterna ur pannan.
- 4. Skysås:** Pudra vetemjöl över stekpannan. Tillsätt vatten, kycklingbuljong och balsamvinäger. Låt puttra ca 4 min. Lägg tillbaka kotletterna och låt allt bli varmt.
- 5. Tomatsallad:** Halvera cocktailtomater. Finhacka rödlök. Grovhacka ruccola. Lägg allt i en salladsskål. Blanda med vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
- 6. Servera** fläskkotlett i skysås med en klick vitlökssmör, nykokt potatis och tomatsallad.

TIPS! Dela potatisen i mindre bitar för kortare tillagningstid!