



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkotlett i spansk tomatsås med aioli, parmesanrostad potatis och grillad sallad

Parmesanpotatis

- Bakplåtspapper 1 st
- Parmesanost 1 bit
- Salt 2 krm
- Rökt paprikapulver ½ förp
- Potatis 400 g

Aioli

- Majonnäs ½ dl
- Vitlök ½ klyfta
- Salt ½ krm

Fläskkotlett i tomatsås

- Tomat 1 st
- Fläskkotlett 300 g
- Olivolja ½ tsk
- Vitlök 1 klyfta
- Tomatpuré 1 förp
- Vatten 2 dl
- Socker ½ tsk
- Rökt paprikapulver ½ förp

Grillad sallad

- Isbergssallad 1 st

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Parmesanpotatis:** Lägg ett bakplåtspapper på en ugnsplåt och smörj in med olivolja. Finriv parmesanost. Strö riven parmesan, salt och rökt paprikapulver jämnt över bakplåtspappret. Halvera potatis. Lägg potatisen med snittytan ned mot ostblandningen. Tillaga i nedre delen av ugnen ca 25 min, tills potatisen är mjuk.
3. **Aioli:** Blanda majonnäs, pressad vitlök och salt i en liten skål.
4. **Fläskkotlett i tomatsås:** Tärna tomat. Skär fläskkotlett i 2 skivor och krydda runtom med salt och lite nymald svartpeppar.
5. Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna. Stek köttet ca 2 min per sida. Lägg över köttet på en tallrik. Tillsätt tärnad tomat och pressad vitlök till stekpannan, fräs ca 1 min. Blanda ner tomatpuré, vatten, rökt paprikapulver, socker och lite salt. Låt sjuda ca 2 min. Lägg tillbaka fläskkotletterna och låt sjuda ca 5 min, eller tills köttet är helt genomstekt.
6. **Grillad isbergssallad:** Skär isbergssallad i fyra klyftor. Hetta upp en grillpanna eller stekpanna. Grilla eller stek isbergssalladen på hög värme ca ½ min per snittyta. Lägg upp på ett fat och krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Servera fläskkotlett i tomatsås med parmesanpotatis, grillad sallad och aioli.