



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Timjanstek fläskkotlett med jordärtskocksgratäng, parmesan och vitlökssky

Rostad potatis

Potatis 400 g

Jordärtskocksgratäng

Bananschalottenlök 1 st

Vitlök 1 klyfta

Jordärtskocka 250 g

● Salt 2 krm

● Mjöl 1 dl

Vispgrädd 1 dl

Parmesanost 1 bit

Timjanstek fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g

Torkad timjan 1 förp

Vitlökssky

Vitlök 2 klyftor

● Balsamvinäger 2 msk

● Socker ½ msk

● Vatten 2 dl

Oxbuljong ½ förp

● Vetemjöl ½ msk

Ruccola

Ruccola 30 g

Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Mjöl,

Olivolja, Salt, Smör,

Socker, Svartpeppar,

Vatten, Vetemjöl

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Lägg potatis i en ugnform och blanda med lite olivolja, lite salt och nymald svartpeppar. Rosta i mitten av ugnen ca 25 min.
3. **Jordärtskocksgratäng:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Skala och skär jordärtskocka i tunna skivor. Hetta upp lite smör i en kastrull och fräs jordärtskocka, lök och vitlök. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
4. Tillsätt mjölk och vispgrädd. Låt sjuda ca 10 min, häll över i en liten ugnform. Finriv parmesan och strö över ugnformen. Gratinera i övre delen av ugnen ca 15 min, tills jordärtskockan känns mjuk och gratängen har fått fin färg.
5. **Timjanstek fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i skivor. Krydda köttet med torkad timjan, salt och nymald svartpeppar. Hetta upp smör i en stekpanna och stek köttet ca 3 min per sida, lägg över på en tallrik. Låt stekpannan stå till vitlöksskyn.
6. **Vitlökssky:** Tillsätt lite extra smör till den använda stekpannan. Tillsätt pressad vitlök och bryn ca 1 min. Pudra ner vetemjöl och blanda runt. Tillsätt balsamvinäger, socker, vatten och oxbuljong. Låt sjuda ca 2 min. Lägg tillbaka de stekta fläskkotletterna och låt sjuda ca 5 min, tills köttet är helt genomstekt.
7. Servera timjanstek fläskkotlett med jordärtskocksgratäng, vitlökssky, rostad potatis och ruccola.