



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskmedaljonger med svampsås, rostad potatis och äpple- och fänkålssallad

Ugnsgrostad potatis

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st
- Salt 1 krm

Äpple- & fänkålssallad

- Rött äpple 1 st
- Fänkål 1 st
- Olivolja ½ msk
- Vitvinsvinäger ½ msk

Svampsås

- Bananschalottenlök 1 st
- Champinjoner 100 g
- Smör 1 msk
- Vetemjöl ½ msk
- Mjolk 2 dl
- Oxbuljong ½ förp
- Kinesisk soja ½ tsk

Fläskmedaljonger

- Fläskkotlett 300 g
- Salt 2 krm
- Torkad timjan ½ tsk
- Smör ½ msk

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Mjolk, Olivolja, Salt, Smör, Svartpeppar, Vetemjöl, Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Klyfta potatis. Finhacka bananschalottenlök. Skiva hälften av champinjoner, kvarta resten (till steg 6).
3. **Ugnsgrostad potatis:** Lägg potatisklyftorna på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Ringla över lite olivolja. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Rosta klyftorna i övre delen av ugnen ca 25 min. Rör om efter halva tillagningstiden.
4. **Äpple- och fänkålssallad:** Skär rött äpple och fänkål i tunna skivor (se tips!). Lägg allt i en skål. Blanda med olivolja, vitvinsvinäger, lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Svampsås:** Hetta upp smör i en kastrull. Fräs lök och skivade champinjoner ca 3 min. Pudra över vetemjöl. Vispa ner mjolk, lite i taget. Tillsätt köttbuljong och kinesisk soja. Koka upp och sjud ca 5 min. Smaka av med lite salt och lite nymald svartpeppar.
6. **Fläskmedaljonger:** Skär fläskkotlett i 2 skivor. Dela sedan skivorna på hälften. Banka dem lite lätt med handen, så de blir jämnstora. Krydda med salt, lite nymald svartpeppar och torkad timjan. Hetta upp smör och lite olivolja i en stekpanna. Stek köttet ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt. Tillsätt kvartade champinjoner och fräs ytterligare ca 1 min.
7. Servera nystekta fläskmedaljonger med svampsås, ugnsgrostad potatis, champinjoner och äpple- och fänkålssallad.

TIPS! För att få extra tunna skivor äpple och fänkål, använd gärna mandolin om du har.