



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Stekt fläskkotlett med pepparrotssås och snabbpicklade rödbetor

Potatis

Potatis 400 g

Snabbpicklade rödbetor

Förkokta rödbetor 1 förp

- Salt ½ tsk
- Ättiksprit (12%) 1 msk
- Socker 1 msk
- Olja 1 tsk

Pepparrotssås

- Smör* 1 msk
 - Vetemjöl* ¾ msk
 - Vatten 1½ dl
 - Salt 1 krm
- Kycklingbuljong ½ påse
Pepparrot 1 st
Vispgrädd ½ dl
- Ättiksprit (12%) ½ tsk

Fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g

Att ha hemma ●

Ättiksprit (12%), Olja, Salt, Smör*, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl*

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. **Snabbpicklade rödbetor:** Klyfta rödbetor och lägg i en skål. Blanda ner salt, socker, ättiksprit och olja. Rör om då och då.

3. **Pepparrotssås:** Smält smör i en kastrull och pudra över vetemjöl. Vispa ner vatten, lite i taget, salt och kycklingbuljong. Koka ca 3 min. Skala och finriv pepparrot. Tillsätt vispgrädd, riven pepparrot, ättiksprit och en klick smör. Koka upp och smak av.

4. **Fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i jämntjocka skivor. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek kotletterna ca 4 min per sida, tills köttet är helt genomstekt.

5. Servera stekta fläskkotletter med pepparrotssås, picklade rödbetor och kokt potatis.

TIPS! Färsch pepparrot kan variera i styrka så smaka dig fram till den styrkan som passar dig.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ