



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkotlett i svampsås med kokt potatis och äpple

Potatis

Småpotatis 400 g

Fläskkotlett i svampsås

Fläskkotlett 300 g

● Smör* ½ msk

● Olja ½ msk

● Salt 2 krm

Champinjoner 100 g

● Vetemjöl* ½ msk

Vispgrädde ½ dl

● Vatten 1 dl

Oxbuljong ¼ förp

Till servering

Rött äpple 1 st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Smör*, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl*

1. Potatis: Koka småpotatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. Fläskkotlett i svampsås: Skiva fläskkotlett. Hetta upp smör och olja i en stekpanna. Stek fläskkotlett med salt och nymald svartpeppar ca 3 min per sida. Lägg upp på ett fat.

3. Skiva champinjoner. Stek champinjoner ca 2 min i den använda stekpannan. Pudra över vetemjöl. Häll på vispgrädde, vatten och oxbuljong. Låt koka ihop ca 2 min. Lägg tillbaka fläskkotletterna och låt allt bli varmt.

4. Klyfta rött äpple. Servera fläskkotlett i svampsås med kokt potatis och äppelklyftor.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ