



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Örtstekt fläskkotlett med krämig pastasallad

Pastasallad

Mezze maniche rigate
200 g
Crème fraiche 1 dl
Persillade ½ påse
Vitlök 1 klyfta
Tomat 1 st
Sockerärter 1 förp
Bananschalottenlök 1 st
Ruccola 30 g

Fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g
● Olja 1 tsk
Örtmix ½ förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar

1. Koka pasta enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola kallt.
2. **Pastasallad:** Blanda crème fraiche, persillade och pressad vitlök i en salladskål.
3. Tärna tomat. Strimla sockerärter och bananschalottenlök. Blanda ner alla skurna grönsaker, ruccola och den kokta pastan i salladsskålen. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 jämntjocka skivor. Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna och stek köttet ca 3 min per sida tills det är helt genomstekt. Krydda med örtmix, lite salt och nymald svartpeppar.
5. Servera örtstekt fläskkotlett med krämig pastasallad.