



ca-a10

Fläskstroganoff med morot, kokt potatis och ruccola

 30 min

INGREDIENSER

Fläskstroganoff

Morötter 100 g
Gul lök 1 st
Fläskkotlett 300 g
Paprikapulver 1 ½ tsk
Vispgrädde 1 dl
🍴 Olivolja
🍴 Vitlök 1 klyfta
🍴 Vetemjöl ½ msk
🍴 Mjöl 1 ½ dl
🍴 Tomatpuré 2 msk
🍴 Sambal oelek 1 krm
🍴 Kycklingbuljong 1 tärning
🍴 Salt
🍴 Svartpeppar

Tillbehör

Småpotatis 450 g
Morötter 400 g
Ruccola 30 g

- 1 Koka småpotatis mjuk i lättsaltat vatten.
- 2 **Förberedelser:** Skala alla morötter. Skär 2 av morötterna i sneda slantar och resten i stavar. Grovhacka gul lök. Skär fläskkotlett i tunna strimlor.
- 3 **Fläskstroganoff:** Hetta upp lite olivolja en stekgryta. Stek köttet ca 3 min. Tillsätt lök, pressad vitlök och paprikapulver, fräs ytterligare ca 2 min. Pudra över vetemjöl. Rör ner vispgrädde, mjöl, morotsslant, tomatpuré, sambal oelek och smulad kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 5 min, tills köttet är helt genomstekt. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 4 Servera fläskstroganoff med kokt potatis och morotsstavar. Toppa med ruccola.