



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkotlett med grillad gemsallad och Café de Paris-sås

Pommes frites

- Potatis 450 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt

Café de Paris

- Matyoghurt 1 ½ dl
- Torkad dragon 1 tsk
- Torkad rosmarin 1 tsk
- Curry 1 tsk
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Rödvinssvinäger ½ tsk
- 🏠 Olivolja 1 tsk
- 🏠 Ketchup ½ msk
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

Grillad gemsallad

- Tomat 1 st
- Bananschalottenlök 1 st
- Oregano 20 g
- Gemsallad 1 förp
- 🏠 Rödvinssvinäger 1 msk
- 🏠 Olivolja 2 tsk
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar

Fläskkotlett

- Fläskkotlett 300 g
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja

1. Vill du grilla, tänd grillen! Annars funkar det lika bra att använda en grillpanna eller stekpanna.
2. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
3. **Pommes frites:** Skär potatis i pommes frites-stora strimlor. Lägg potatisstrimlorna på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills de har fått fin färg.
4. **Café de Paris:** Lägg matyoghurt i en skål och blanda ner torkad dragon, torkad rosmarin, curry, rödvinssvinäger, olivolja, ketchup, pressad vitlök, salt och nymald svartpeppar.
5. **Tomatdressing till grillad gemsallad:** Tärna tomat smått. Finhacka bananschalottenlök. Lägg i en skål och blanda ner rödvinssvinäger, olivolja, salt och nymald svartpeppar.
6. **Fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 jämntjocka skivor. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Smörj in köttet med lite olivolja. Grilla köttet ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt (innertemp 72°C).
7. **Grillad gemsallad:** Plocka oreganobladen från stjälkarna. Halvera gemsallad. Grilla gemsalladen ca 1 min på snittsidan. Lägg upp salladen på ett fat och toppa med tomatdressing och de färska oreganobladen.
8. Servera fläskkotlett med grillad gemsallad, Café de Paris-sås och pommes frites.