



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Stekt fläskkotlett med ugnsrostad potatis och timjansås

Ugnsrostad potatis

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

Stekt fläskkotlett

- Fläskkotlett 300 g
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Smör ½ msk

Timjansås

- Torkad timjan ½ tsk
- Kinesisk soja ½ tsk
- Matyoghurt 1 dl
- 🏠 Smör
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Vetemjöl 1 tsk
- 🏠 Mjolk 1 ½ dl
- 🏠 Köttbuljong ¼ tärning

Tillbehör

- Morötter 300 g
- Rött äpple 1 st

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Ugnsrostad potatis:** Halvera småpotatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills potatisen är klar.
3. **Stekt fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i cm-tjocka skivor. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
4. Hetta upp smör i en rymlig stekpanna och stek köttet ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt (innertemp 72°C). Lägg upp köttet på ett fat och täck med en tallrik eller ugnsfolie till servering. Spara pannan.
5. **Timjansås:** Tillsätt lite smör till den använda stekpannan. Pressa ner vitlök. Pudra vetemjöl över pannan och vispa ner mjölk, lite i taget. Tillsätt torkad timjan, kinesisk soja och smulad köttbuljong. Sjud ca 5 min, ta pannan från värmen och rör ner matyoghurt.
6. **Tillbehör:** Skala och skär morötter i stavar och klyfta äpple. Lägg upp i skålar.
7. Servera stekt fläskkotlett med timjansås, ugnsrostad potatis, morotsstavar och äpple.