



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Timjanstekt fläskkotlett med jordärtskocksgratäng, fetaost och rostad vitlökssky

Rostad potatis

Potatis 450 g

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Jordärtskocksgratäng

Bananschalottenlök 1 st

Jordärtskocka 250 g

Vispgrädde $\frac{3}{4}$ dl

Fetaost 30 g

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Smör

🏠 Salt 2 krm

🏠 Svartpeppar

🏠 Mjolk 1 dl

Rostad vitlökssky

Majsstärkelse

🏠 Vitlök 2 klyftor

🏠 Smör

🏠 Balsamvinäger 2 $\frac{1}{2}$ msk

🏠 Socker $\frac{3}{4}$ msk

🏠 Vatten 1 $\frac{1}{2}$ dl

🏠 Köttbuljong $\frac{1}{2}$ tärning

Timjanstekt fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g

Torkad timjan $\frac{3}{4}$ tsk

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

🏠 Olivolja

Ruccola

Ruccola 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. Lägg potatis i en ugnform och blanda med lite olivolja, lite salt och nymald svartpeppar. Rosta i mitten av ugnen 25-30 min.

3. **Jordärtskocksgratäng:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Skala och skär jordärtskocka i tunna skivor. Fräs jordärtskocka, lök och vitlök i en kastrull med lite smör. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Tillsätt mjölk och vispgrädde. Låt sjuda 8-10 min. Häll över i en liten ugnform och toppa med smulad fetaost. Gratinera i övre delen av ugnen ca 15 min, tills jordärtskockan känns mjuk och gratängen har fått fin färg.

4. **Rostad vitlökssky:** Fräs pressad vitlök i en liten kastrull med lite smör tills den är gyllenbrun. Tillsätt balsamvinäger, socker, vatten och köttbuljong. Låt sjuda ca 10 min, tills ca $\frac{1}{3}$ av skyn återstår (red av med lite majsstärkelse om ni önskar en tjockare sky, ca $\frac{1}{2}$ tsk utrörd i lika mycket kallt vatten).

5. **Timjanstekt fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i två skivor och krydda med timjan, lite salt och nymald svartpeppar. Stek köttet i en stekpanna med lite olivolja 3-4 min per sida, tills köttet är helt genomstekt (innertemp 72°C).

6. Servera timjanstekt fläskkotlett med jordärtskocksgratäng, rostad vitlökssky, rostad potatis och ruccola.