



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkotlett med bearnaisesmör och tomatsallad

Ugnsrostad potatis

Småpotatis 450 g
Torkad dragon ½ tsk
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Bearnaisesmör

Bladpersilja 10 g
Rödlök ½ st
Torkad dragon 1 tsk
🏠 Rödvinvinäger ½ tsk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Rumsvarmt smör 25 g

Tomatsallad

Cocktailtomater 250 g
Rödlök ½ st
Ruccola 30 g
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Smörstekt fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar
🏠 Smör

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Ugnsrostad potatis:** Lägg småpotatis på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, pressad vitlök, torkad dragon, lite salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min.
3. **Bearnaisesmör:** Finhacka bladpersilja och rödlök. Lägg i en skål med torkad dragon, rödvinvinäger och salt. Tillsätt rumsvarmt smör och mosa ihop allt med en gaffel.
4. **Tomatsallad:** Halvera cocktailtomater och finhacka rödlök. Lägg i en skål och blanda med ruccola, lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.
5. **Smörstekt fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i ca 2 cm tjocka skivor. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek köttet ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt (innertemp 72°C).
6. Servera nystekt fläskkotlett med bearnaisesmör, tomatsallad och rostad potatis.