



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad fläskkotlett med bearnaisesmör och tomatsallad

Rostad potatis

Potatis 400 g

- 🏠 Bakplåtspapper
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Vitlök 2 klyftor
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Bearnaisesmör

Bananschalottenlök ½ st

Torkad dragon 1 tsk

- 🏠 Rödvinvinäger ½ tsk
- 🏠 Salt ¾ krm
- 🏠 Smör 25 g

Tomatsallad

Cocktailtomater 250 g

Bananschalottenlök ½ st

Ruccola 30 g

- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g

- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar

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

2. **Rostad potatis:** Dela potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta i mitten av ugnen ca 25 min.

3. **Bearnaisesmör:** Finhacka bananschalottenlök. Lägg i en skål med torkad dragon, rödvinvinäger och salt. Tillsätt rumstempererat smör och mosa ihop allt med en gaffel.

4. **Tomatsallad:** Halvera cocktailtomater och finhacka bananschalottenlök. Lägg i en skål tillsammans med ruccola. Blanda med olivolja, salt och nymald svartpeppar.

5. Skär fläskkotlett i två bitar. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Grilla köttet i grillpanna eller stek i stekpanna ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt (innertemp 72°C).

6. Servera nygrillad fläskkotlett med bearnaisesmör, tomatsallad och rostad potatis.