



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskmedaljonger med svampsås, rostad potatis och äpple- och fänkålssallad

Ugnsgrostad potatis

Potatis 400 g
 🏠 Bakplåtspapper 1 st
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Äpple- & fänkålssallad

Rött äpple 1 st
 Fänkål 1 st
 🏠 Olivolja ½ msk
 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
 🏠 Flingsalt
 🏠 Svartpeppar

Svampsås

Bananschalottenlök 1 st
 Champinjoner 125 g
 Kinesisk soja ½ tsk
 🏠 Smör 1 msk
 🏠 Vetemjöl ½ msk
 🏠 Mjolk 2 dl
 🏠 Köttbuljong ½ tärning
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Fläskmedaljonger

Fläskkotlett 300 g
 Torkad timjan ½ tsk
 🏠 Salt 2 krm
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Smör ½ msk
 🏠 Olivolja

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Skär potatis i klyftor. Finhacka bananschalottenlök. Skiva hälften av champinjoner, kvarta resten (år till steg 6).
3. **Ugnsgrostad potatis:** Lägg potatisklyftorna på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Ringla över lite olivolja. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Rosta klyftorna i övre delen av ugnen ca 25 min. Rör om efter halva tillagningstiden.
4. **Äpple- och fänkålssallad:** Skär äpple i tunna skivor. Ansa och skär fänkål i tunna skivor. Använd gärna en mandolin för riktigt tunna skivor. Lägg allt i en skål. Blanda med olivolja, vitvinsvinäger, flingsalt och lite nymald svartpeppar.
5. **Svampsås:** Hetta upp smör i en kastrull. Fräs skivade champinjoner och lök ca 3 min. Pudra över vetemjöl. Vispa ner mjolk, lite i taget. Tillsätt smulad köttbuljong, kinesisk soja, salt och lite nymald svartpeppar. Koka upp och sjud ca 7 min. Smaka av med lite salt.
6. **Fläskmedaljonger:** Skär fläskkotlett i 2 st skivor. Dela sedan skivorna på hälften. Banka dem lite lätt med handen, så de blir jämnstora. Krydda med salt, lite nymald svartpeppar och torkad timjan. Hetta upp smör och lite olivolja i en stekpanna. Stek köttet ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt (inntertemp 72°C). Tillsätt kvartade champinjoner och fräs ytterligare ca 1 min.
7. Servera nystekta fläskmedaljonger med svampsås, rostad potatis, champinjoner och äpple- och fänkålssallad.