



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Tacostekt fläskkotlett med pico de gallosallad

## Vitlöksyoghurt

- Matyoghurt 1½ dl
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Salt 1½ krm
- 🏠 Svartpeppar

## Pico de gallosallad

- Tomat 2 st
- Rödlök 1 st
- Koriander 20 g
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
- 🏠 Sambal oelek 1 tsk
- 🏠 Salt 2 krm

## Tacostekt fläskkotlett

- Fläskkotlett 300 g
- Linan tre kryddor ca 2 tsk
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja

## Till servering

- Basmatiris 125 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Skär tomat i grova bitar. Skiva rödlök tunt, gärna på mandolin. Skär fläskkotlett i jämntjocka skivor.
3. **Vitlöksyoghurt:** Lägg matyoghurt i en liten skål. Blanda med pressad vitlök och salt. Smaka av med lite nymald svartpeppar.
4. **Pico de gallosallad:** Lägg tomat och rödlök i en salladskål. Blanda med vitvinsvinäger, sambal oelek (efter egen smak) och salt. Grovhacka koriander och blanda ner i salladsskålen vid servering.
5. **Tacostekt fläskkotlett:** Gnid in Linas tre kryddor, salt och nymald svartpeppar på fläskkotletterna. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek kotletterna ca 3 min per sida, tills de är helt genomstekta (inntertemp 72°C).
6. Servera tacosekt fläskkotlett med pico de gallosallad, vitlöksyoghurt och ris.