



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkotlett med timjansås och linguine

Fläskkotletter

Fläskkotlett 300 g

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

🏠 Olivolja

Timjansås

Torkad timjan 1 krm

Vitlök 1 klyfta

Vispgräddde ½ dl

🏠 Smör 1 msk

🏠 Vetemjöl 1 ½ tsk

🏠 Mjolk 2 dl

🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk

🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

Till servering

Linguine 200 g

Cocktailtomater 250 g

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.

2. Dela cocktailtomater och lägg upp i en liten skål.

3. **Fläskkotletter:** Skär fläskkotlett i portionsbitar. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek köttet på medelhög värme ca 5 min per sida, tills det är helt genomstekt (innertemp 72°C). Lägg upp på ett fat och spara pannan.

4. **Timjansås:** Smält smör i samma den använda stekannan. Tillsätt torkad timjan och pressad vitlök. Pudra över vetemjöl. Vispa ner mjölk, lite i taget, vispgräddde, vitvinsvinäger och smulad kycklingbuljong. Låt puttra ca 4 min.

5. Blanda ner nykokt pasta i timjansåsen, eller servera var för sig. Servera med fläskkotlett och cocktailtomater.