



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Dragonstekt fläskkötlett i skysås med vitlökssmör, potatis och tomatsallad

Kokt potatis
Potatis 400 g

Vitlökssmör
Vitlök 1 klyfta
🏠 Rumstempererat smör 25 g
🏠 Salt 1 krm

Fläskkötlett i skysås
Fläskkötlett 300 g
Torkad dragon 1 tsk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Smör 1 tsk
🏠 Olivolja 1 tsk
🏠 Vetemjöl 1 tsk
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Balsamvinäger ½ msk

Tomatsallad
Cocktailtomater 125 g
Rödlök 1 st
Ruccola 30 g
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten (se tips!).
2. **Vitlökssmör:** Blanda rumstempererat smör, pressad vitlök och salt i en bunke.
3. **Fläskkötlett:** Skär fläskkötlett i 2 jämntjocka skivor. Krydda med torkad dragon, salt och nymald svartpeppar. Hetta upp smör och olivolja i en stekpanna. Stek köttet på medelvärme ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt (innertemp 72°C). Ta upp kotletterna ur pannan.
4. **Skysås:** Pudra vetemjöl över stekpannan. Tillsätt vatten, smulad kycklingbuljong och balsamvinäger. Låt puttra ca 4 min. Lägg tillbaka kotletterna och låt allt bli varmt.
5. **Tomatsallad:** Halvera cocktailtomater. Finhacka rödlök. Grovhacka ruccola. Lägg allt i en salladsskål. Blanda med vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
6. Servera fläskkötlett i skysås med en klick vitlökssmör, nykokt potatis och tomatsallad.

TIPS! Dela potatisen i mindre bitar för kortare tillagningstid!