



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 champinjonerna, 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 champinjonerna och fräs ytterligare ca 1 min.

7. Servera nystekta fläskmedaljonger med svampsås, rostad potatis, champinjoner och äpple- och fänkålssallad.