



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkotlett med enkel bearnaisesås och tomatsallad

Rostad potatis

Potatis 400 g

🏠 Salt 2 krm

🏠 Svartpeppar

🏠 Olivolja

🏠 Bakplåtspapper

Tomatsallad

Tomat 2 st

Bananschalottenlök 1 st

Mixsallad 65 g

🏠 Olivolja

🏠 Rödvinvinäger 1 tsk

Bearnaisesås

Matyoghurt 1 dl

Torkad dragon 1 tsk

🏠 Smör 1 msk

🏠 Vetemjöl ½ msk

🏠 Mjolk 1 dl

🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

🏠 Svartpeppar

Fläskkotletter

Fläskkotlett 300 g

🏠 Salt 2 krm

🏠 Svartpeppar

🏠 Olivolja

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Rostad potatis:** Blanda potatis, salt, lite nymald svartpeppar och olivolja på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Rosta högt upp i ugnen ca 25 min, tills potatisen är klar.

3. **Tomatsallad:** Skiva tomat och bananschalottenlök. Blanda med mixsallad, lite olivolja och rödvinvinäger på ett fat.

4. **Bearnaisesås:** Smält smör i en liten kastrull. Pudra över vetemjöl. Rör ner mjölk, smulad kycklingbuljong och lite nymald svartpeppar. Låt sjuda ca 5 min, rör om då och då. Ta från värmen och rör ner matyoghurt och torkad dragon.

5. **Fläskkotletter:** Skär fläskkotlett i 2 jämntjocka skivor. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek köttet ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt (innertemp 72°C).

6. Servera stekt fläskkotlett med bearnaisesås, tomatsallad och rostad potatis.