



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Fläskgyros med tomatsås, krämig gurksallad och rostad potatis

## Rostad potatis

Potatis 400 g

- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

## Fläskgyros

- Vitlök 1 klyfta
- Senap 1 msk
- Spiskummin 1 tsk
- Fläskkotlett 300 g
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Olivolja

## Tomatsås

- Gul lök 1 st
- Kons. körsbärstomater 1 förp
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Vatten 1 dl
- 🏠 Sambal oelek 1 tsk
- 🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

## Krämig gurksallad

- Gurka 1 st
- Matyoghurt 1 dl
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Halvera potatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Fläskgyros:** Blanda pressad vitlök, senap, spiskummin och salt i en bunke. Strimla fläskkotlett och blanda ner i senapsblandningen. Låt marinera ca 15 min.
4. **Tomatsås:** Hacka gul lök. Hetta upp lite olivolja i en kastrull. Fräs lök ca 2 min. Tillsätt konserverade körsbärstomater, vatten, sambal oelek (efter egen smak) och smulad kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 10 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Krämig gurksallad:** Dela gurka på längden och skär gurka i mindre bitar. Lägg i skål och blanda med matyoghurt, vitvinsvinäger, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.
6. **Fläskgyros:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek det marinerade fläskkötet ca 7 min, tills det är helt genomstekt.
7. Servera fläskgyros med tomatsås, krämig gurksallad och rostad potatis.