



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkotlett i krämig citron- och svartpepparsky med pressgurka och salviarostad potatis

Salviarostad potatis

Potatis 400 g
Torkad salvia ½ msk
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Pressgurka

Gurka 1 st
🏠 Socker 2 msk
🏠 Ättikspirit (12%) 1 msk
🏠 Vatten 3 msk

Fläskkotlett i citron- och svartpepparsky

Gul lök 1 st
Citron 1 st
Fläskkotlett 300 g
Vispgräddes ½ dl
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar
🏠 Smör
🏠 Vetemjöl ½ msk
🏠 Vatten 1 ½ dl
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

Topping

Grönt äpple 1 st

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Salviarostad potatis:** Lägg potatis på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, torkad salvia, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Pressgurka:** Blanda socker, ättika och vatten i en bunke. Vispa så att sockret löser sig. Hyvla tunna skivor av gurkan med en mandolin eller osthyvel. Blanda ner gurkskivorna i lagen. Ställ åt sidan till servering.
4. **Förberedelse:** Finhacka gul lök. Tvätta citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Lägg i en liten skål. Halvera citronen.
5. **Fläskkotlett i citron- och svartpepparsky:** Skär fläskkotlett i två portionsbitar. Krydda köttet med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite smör i en rymlig stekpanna. Stek fläskkotletterna ca 3 min per sida. Lägg över köttet på ett fat och täck med folie.
6. Tillsätt lite mer smör till den använda stekpannan. Fräs hackad lök ca 1 min. Pudra ner vetemjöl och blanda runt. Tillsätt pressad saft från ½ citron (ca 1 msk), vatten och smulad kycklingbuljong. Låt sjuda ca 2 min. Blanda ner vispgräddes och ca 2 krm nymald svartpeppar, sjud ytterligare ca 1 min. Lägg ner de stekta fläskkotletterna och eventuell köttsaft som bildats på fatet i såsen. Sjud under lock ca 3 min, tills kotletterna är helt genomstekta (innertemp 72°C).
7. Tärna äpple fint. Strö äpple och citronskal över kött och sås. Servera med rostad potatis och pressgurka.