



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Örtstekta fläskkotletter med gremolatarostade rotfrukter

## Rostade rotfrukter

Småpotatis 400 g

Morötter 300 g

🏠 Olivolja

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

## Gremolata

Citron 1 st

Bladpersilja 20 g

Vitlök 2 klyftor

## Örtstekt fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g

Torkad oregano ½ msk

🏠 Salt

🏠 Olivolja

## Dragonsås

Matyoghurt 1 dl

Torkad dragon ½ msk

🏠 Flytande honung 1 tsk

🏠 Salt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade rotfrukter:** Klyfta småpotatis och morötter. Lägg allt på en smord ugnsplåt. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 22 min, eller tills rotfrukterna är klara.
3. **Gremolata:** Skölj citronen ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet. Skär citronen i klyftor. Lägg citronskalet i en liten skål. Finhacka bladpersilja och vitlök. Blanda ner i skålen.
4. **Örtstekt fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i cm-tjocka skivor. Krydda med torkad oregano och lite salt.
5. Hetta upp rikligt med olivolja i en stekpanna. Stek köttet ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt (innertemp 72°C).
6. **Dragonsås:** Blanda ihop matyoghurt med torkad dragon och honung. Smaka av med lite salt.
7. Blanda de rostade rotfrukterna med gremolata och servera med örtstekta fläskkotletter, citronklyftor och dragonsås.