



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillade fläskmedaljonger med grekisk zucchinisallad och vitlökssås

Rostad potatis

Potatis 400 g
Torkad rosmarin 1 tsk
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Zucchinisallad

Zucchini 1 st
Röd paprika 1 st
Citron 1 st
Vitlök 1 klyfta
Torkad oregano 2 tsk
🏠 Olivolja 1 tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Fläskmedaljonger

Fläskkotlett 300 g
Torkad oregano 1 tsk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Olivolja

Vitlökssås

Matyoghurt 1 dl
Vitlök ½ klyfta
🏠 Vitvinsvinäger ½ tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Till servering

Mixsallad 65 g
Snacksoliver 1 förp

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Vill du grilla, tänd även grillen.
2. **Rostad potatis:** Klyfta potatis och lägg på ena sidan av en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, torkad rosmarin, lite salt och nymald svartpeppar.
3. **Zucchinisallad:** Skär zucchini i grova bitar och klyfta röd paprika. Lägg allt på plåten bredvid potatisen. Blanda med olivolja, pressad vitlök, torkad oregano, lite salt och nymald svartpeppar. Dela citronen och lägg halva på plåten (klyfta den andra halvan och spara till servering). Rosta allt högt upp i ugnen ca 25 min.
4. **Fläskmedaljonger:** Skär fläskkotlett i 2 jämntjocka medaljonger. Krydda med torkad oregano, salt och nymald svartpeppar. Grilla köttet på grillen eller stek i en stekpanna med lite olivolja ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt (innertemp 72°C).
5. **Vitlökssås:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök, vitvinsvinäger, lite salt och nymald svartpeppar i en liten skål.
6. Pressa den ugnsbakade citronen över de rostade grönsakerna och lägg upp allt på ett fat. Toppa med snacksoliver och mixsallad. Servera till grillade fläskmedaljonger, potatis, citrondklyfta och vitlökssås.