



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvakarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 30 - 40 min 👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

11

Limekotlett med frästa grönsaker och pressad potatis

Fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

🏠 Flytande margarin 1 tsk

Limesås

Lime 1 st

Minifraiche 1 dl

Kinesisk soja ½ tsk

🏠 Vatten ½ dl

🏠 Köttbuljong ½ tärning

🏠 Sambal oelek ½ tsk

🏠 Flytande honung ½ msk

Grönsaker

Morot 1 st

Haricots verts 1 förp

Cocktailtomater 125 g

🏠 Neutral olja 1 tsk

🏠 Salt

Till servering

Potatis 400 g

1. Skala och koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Har du ingen potatispress, så behöver du inte skala potatisen.
2. **Fläskkotlett:** Skär bort ev fettkant på fläskkotletten. Skär sedan köttet i 1-2 cm tjocka skivor. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp flytande margarin i en stekpanna och stek köttet snabbt på hög värme så det får en fin stekyta. Lägg köttet på en tallrik och ställ åt sidan. Spara stekpannan.
3. **Limesås:** Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda ner vatten, minifraiche, smulad köttbuljong, sambal oelek, kinesisk soja och flytande honung i en stekgryta. Koka upp och lägg ned köttet i såsen och sjud ca 5 min tills köttet är helt genomstekt. Smaka av med pressad limesaft, lite salt och nymald svartpeppar. Rör ner limeskal precis innan servering.
4. **Grönsaker:** Skala och strimla morot. Hetta upp neutral olja i den använda stekpannan. Fräs morot, haricots verts och cocktailtomater ca 3 min. Krydda allt med lite salt.
5. Pressa potatisen. Servera fläskkotlett med limesås, frästa grönsaker och pressad potatis.