



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Skomakarlåda med fläskkotlett, purjolök och knaperstekt bacon

Potatismos

Mopotatis 400 g
Mjök 1 ½ dl
Smör 15 g
Salt
Svartpeppar

Knaperstekt bacon

Tärnat bacon ½ förp

Smörstekt purjolök

Purjolök 1 st
Smör
Salt
Svartpeppar

Stekt fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g
Salt 2 krm
Svartpeppar
Smör

Skysås

Vetemjöl ½ msk
Vatten 2 dl
Kinesisk soja ½ tsk
Socker ¼ tsk
Balsamvinäger ½ msk
Köttbuljong ½ tärning

1. Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Potatismos:** Häll av potatisen. Värm mjök och smör. Blanda ner mjöklblandningen i kastrullen med potatis och vispa ihop till ett mos med elvisp eller ballongvisp. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
3. **Knaperstekt bacon:** Stek tärnat bacon i en torr stekpanna ca 3 min, tills den är knaprig. Lägg över på ett fat med hushållspapper.
4. **Smörstekt purjolök:** Dela purjolök på längden och skälj noggrant. Skär purjolöken i mindre bitar. Stek i en stekpanna med lite smör ca 5 min på medelvärme. Krydda med salt och nymald svartpeppar.
5. **Stekt fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 skivor. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite smör i en stekpanna. Stek kotletterna ca 2 min per sida. Lägg över på en tallrik och täck med folie. Låt stekpannan stå till skysåsen
6. **Skysås:** Pudra ner vetemjöl och vispa ner vatten, kinesisk soja, balsamvinäger, socker och smulad köttbuljong i den heta pannan. Låt sjuda ca 3 min. Lägg tillbaka kotletterna i skyn och bräsera ytterligare ca 2 min, tills kotletterna är helt genomstekta (innertemp 72°C).
7. Lägg upp potatismos på tallrikar. Lägg stekt fläskkotlett på moset. Toppa med skysås, smörstekt purjolök och bacon.