



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Grillad fläskkötlet med bearnaisesmör och tomatsallad

## Rostad potatis

Potatis 400 g

Vitlök 2 klyftor

🏠 Bakplåtspapper

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

## Bearnaisesmör

Bananschalottenlök ½ st

Torkad dragon 1 tsk

🏠 Rödvinvinäger ½ tsk

🏠 Salt ¼ krm

🏠 Smör 25 g

## Tomatsallad

Cocktailtomater 250 g

Bananschalottenlök ½ st

Ruccola 30 g

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

## Fläskkötlet

Fläskkötlet 300 g

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Rostad potatis:** Dela potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta i mitten av ugnen ca 25 min.

3. **Bearnaisesmör:** Finhacka bananschalottenlök. Lägg i en skål med torkad dragon, rödvinvinäger och salt. Tillsätt rumstempererat smör och mosa ihop allt med en gaffel.

4. **Tomatsallad:** Halvera cocktailtomater och finhacka bananschalottenlök. Lägg i en skål tillsammans med ruccola. Blanda med olivolja, salt och nymald svartpeppar.

5. **Fläskkötlet:** Skär fläskkötlet i två bitar. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Grilla köttet i grillpanna eller stek i stekpanna ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt (inntertemp 72°C).

6. Servera nygrillad fläskkötlet med bearnaisesmör, tomatsallad och rostad potatis.