



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkotlett med bearnaisesmör och tomatsallad

Rostad potatis

Potatis 400 g
Vitlök 2 klyftor
Bakplåtspapper
Olivolja
Salt
Svartpeppar

Bearnaisesmör

Bananschalottenlök ½ st
Torkad dragon 1 tsk
Rödvinsvinäger ½ tsk
Salt ¼ krm
Smör 25 g

Tomatsallad

Cocktailtomater 250 g
Bananschalottenlök ½ st
Ruccola 30 g
Olivolja
Salt
Svartpeppar

Fläskkotlett

Fläskkotlett 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, rödvinsvinäger 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. **Fläskotelett:** Skär fläskkotlett 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 (innertemp 72°C).
6. Servera nygrillad fläskkotlett med bearnaisesmör, tomatsallad och rostad potatis.