



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Dragonstekt fläskkotlett i skysås med vitlökssmör, potatis och tomatsallad

**Kokt potatis**  
Potatis 400 g

**Vitlökssmör**  
Vitlök 1 klyfta  
🏠 Rumstempererat smör 25 g  
🏠 Salt 1 krm

**Fläskkotlett i skysås**  
Fläskkotlett 300 g  
Torkad dragon 1 tsk  
🏠 Salt ½ tsk  
🏠 Svartpeppar  
🏠 Smör 1 tsk  
🏠 Olivolja 1 tsk  
🏠 Vetemjöl 1 tsk  
🏠 Vatten 1 dl  
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning  
🏠 Balsamvinäger ½ msk

**Tomatsallad**  
Cocktailtomater 250 g  
Rödlök 1 st  
Ruccola 30 g  
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk  
🏠 Salt 1 krm  
🏠 Svartpeppar

- 1. Kokt potatis:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten (se tips!).
- 2. Vitlökssmör:** Blanda rumstempererat smör, pressad vitlök och salt i en bunke.
- 3. Fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 jämntjocka skivor. Krydda med torkad dragon, salt och nymald svartpeppar. Hetta upp smör och olivolja i en stekpanna. Stek köttet på medelvärme ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt (innertemp 72°C). Ta upp kotletterna ur pannan.
- 4. Skysås:** Pudra vetemjöl över stekpannan. Tillsätt vatten, smulad kycklingbuljong och balsamvinäger. Låt puttra ca 4 min. Lägg tillbaka kotletterna och låt allt bli varmt.
- 5. Tomatsallad:** Halvera cocktailtomater. Finhacka rödlök. Grovhacka ruccola. Lägg allt i en salladsskål. Blanda med vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
- 6. Servera** fläskkotlett i skysås med en klick vitlökssmör, nykokt potatis och tomatsallad.

**TIPS!** Dela potatisen i mindre bitar för kortare tillagningstid!