



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pankopanerad fläskkotlett med kryddsmör, tomat- och jalapenosalsa och rostad bulgur

Rostad bulgur

Bulgur 125 g
Vitlök 1 klyfta
Kycklingbuljong ½ påse

- 🏠 Olivolja
- 🏠 Vatten 3 dl

Kryddsmör

Persillade ½ påse
Curry ½ tsk
🏠 Smör 25 g

Tomat- och jalapenosalsa

Tomat 2 st
Rödlök 1 st
Jalapeño ½-1 st
Koriander 20 g
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Vitvinsvinäger

Pankopanerad fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g
Panko
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Vetemjöl
🏠 Ägg 1 st
🏠 Neutral olja

- 1. Rostad bulgur:** Hetta upp lite olivolja i en kastrull. Fräs bulgur och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt vatten och smulad kycklingbuljong. Låt sjuda på medelvärme under lock ca 10 min.
- 2. Kryddsmör:** Mosa ihop smör (rumstempererat), persillade och curry på ett fat.
- 3. Tomat- och jalapenosalsa:** Tärna tomat och finhacka rödlök. Grovhacka koriander. Strimla jalapeño (för en mildare salsa ta bort frö och fröfäste). Lägg allt i en skål och blanda med olivolja, vitvinsvinäger och salt.
- 4. Pankopanerad fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i 2 portionsbitar. Krydda köttet med salt och nymald svartpeppar. Tag fram tre tallrikar. Häll mjöl på en, panko på den andra och vispa upp ett ägg i den tredje. Vänd fläskkotletterna först i mjöl, sedan i uppvispat ägg och slutligen i panko.
- 5.** Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna. Stek panerade fläskkotletter ca 3 min per sida, tills de är frasiga, gyllenbruna och helt genomstekta.
- 6.** Servera pankostekt fläskkotlett med kryddsmör, tomat- och jalapenosalsa och rostad bulgur.