



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad 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
🏠 Rödvinvinäger ½ tsk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Smör 25 g

Tomatsallad

Tomat 2 st
Bananschalottenlök ½ st
Ruccola 30 g
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g
🏠 Salt
🏠 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 20 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:** Tärna tomat och finhacka bananschalottenlök. Lägg i en skål tillsammans med ruccola. Blanda med olivolja, salt och nymald svartpeppar.
5. **Fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i två bitar. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Grilla köttet i grillpanna eller stek i stekpanna ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt.
6. Servera fläskkotlett med bearnaisesmör, tomatsallad och rostad potatis.