



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Citrongrillad fläskkotlett med fransk potatissallad

## Rostad potatis

Potatis 400 g

🏠 Olivolja

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

## Dressing

Citron 1 st

Salladslök 1 förp

Rött äpple 1 st

Tomat 1 st

Matyoghurt 1 dl

Dijonsenap 1 msk

Torkad timjan ½ tsk

Vitlök 1 klyfta

Bladpersilja 20 g

🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

🏠 Salt 1 krm

## Fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

🏠 Smör

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).

2. **Rostad potatis:** Halvera potatis och lägg i en smord långpanna. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är klar.

3. **Dressing:** Tvätta citron ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet. Finstrimla salladslök, tärna äpple och tomat. Lägg allt i en salladsskål och blanda ner citronskal, matyoghurt, dijonsenap, vitvinsvinäger, torkad timjan, pressad vitlök och salt.

4. Skär fläskkotlett i 2 skivor. Krydda med salt och rikligt med nymald svartpeppar.

5. Grilla eller hetta upp lite smör i en stekpanna och stek köttet ca 4 min per sida, tills det är helt genomstekt (innertemp 72°C). Halvera den använda citronen och grilla eller stek med snittytan nedåt någon minut.

6. Blanda ner rostad potatis i salladsskålen med dressing. Pressa grillad citron över det nygrillade köttet.

7. Grovhacka bladpersilja och strö över potatissalladen. Servera med citrongrillad fläskkotlett.